Voglia d'estate

Pronti, partenza, via… l'estate è ormai alle porte e il nostro Daniele Persegani esprime questo mood con tutta la solare creatività che lo contraddistingue. Superghiotti i suoi piatti di pesce, a cominciare dalle reginette del mare della copertina, passando per i cannelloni rossi con patate lime e cozze, che farebbero venire l'acquolina a Nettuno in persona. Ma se il sapore di mare, questo mese, si sprigiona da tante proposte – come le fettuccine con vongole cannolicchi e bottarga, la frittura di calamari e gamberi con aioli al limone e semi di finocchio di Lele Usai, o gli hamburger di pesce (proposti in alternativa a quelli di carne, sebbene non proprio classici, anzi, decisamente fantasiosi…) – i prodotti di stagione sono protagonisti di tante altre ricette: dai panini al veggie party, dal "ciliegie a tutto pasto" ai gelati e alle torte cremose "tutti frutti". Del tema di grande attualità dell'Expo, ci piace puntare sulle glorie nazionali della nostra cucina: innanzi tutto per il carattere "fusion" delle loro origini (segnate da influenze mediterranee, nordiche, balcaniche e mitteleuropee già dall'antichità) e poi per la valenza praticamente universale di alcuni piatti della tradizione italiana: dalla mozzarella in carrozza agli spaghetti alla Norma, dai saltimbocca alla romana al babà napoletano, come illustrato nello Speciale dedicato ai grandi classici della buona tavola nazionale e nel nuovo format di attualità "Expo è servito", in tv e nel nostro magazine. E come dimostreranno i vostri grandi classici di famiglia, se invierete foto e procedimento a **postalaricetta.tv**, l'iniziativa promossa da Alice ch. 221 in collaborazione con Poste Italiane: le ricette migliori verranno pubblicate, o raccolte in un libro firmato Alice Cucina!

La Redazione

Foto di S. Rossi

GIUGNO '15

COVER
Foto e styling di Elisa Andreini

LA NOSTRA CUCINA

*Nomi e indirizzi dei ristoranti e delle pasticcerie che hanno fornito le ricette pubblicate sono a pag. 188

136

LE RUBRICHE

28

I PROTAGONISTI DI QUESTO NUMERO

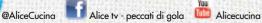
L'ITINERARIO

INDICE RICETTE A PAG. 12
INDIRIZZI UTILI A PAG. 188
INDICE ALFABETICO RICETTE A PAG. 189

SCOPRI LA VERSIONE **TABLET**

Scarica l'app gratuita di **Alice Cucina**: avrai la comodità di un magazine sempre a portata di mano e in più ricchi contenuti multimediali.

SEGUICI SU

@AliceCucina Alice tv - peccati di gola Alicecucina

Alice Cucina e Alice Tv sono presenti su tutti i social network, segui gli aggiornamenti, le ricette, i protagonisti ai fornelli su Facebook, Twitter, Youtube e Pinterest, entra nella community delle nostre cucine postando le tue foto, commentando i piatti e suggerendo i tuoi ingredienti!

REDAZIONE
via Tiburtina 924, 00156 Roma
tel. +39 06.43.22.42.19 fax +39 06.43.22.47.14
staff.alicemagazine@ltmultimedia.tv
DIRETTORE RESPONSABILE
Valter La Tona
VICEDIRETTORE
Giulia Macrì - *giulia.macri@ltmultimedia.tv*
CAPOREDATTORE
Francesco Monteforte Bianchi - *francesco.monteforte@ltmultimedia.tv*
REDAZIONE
Emanuela Bianconi - *emanuela.bianconi@ltmultimedia.tv*
SEGRETERIA DI REDAZIONE
Luisa Sbroscia - *luisa.sbroscia@ltmultimedia.tv*
GRAFICA
Francesca Ottaviano - *francesca.ottaviano@ltmultimedia.tv*
Nicoletta Micheli, Alessia Carrozzi, Antonella Aravini
HANNO COLLABORATO
Alessandro Apolito, Felicetta Argentino, Francesca Romana Barberini, Monica Bianchessi, Rosanna Bisi, Fabio Campoli, Michele Chinappi, Maria Elena Curzio, Giovanni Gandino, Susy Grossi, Roxana Mara Liche, Cristina Lunardini, Giuseppe Nocca, Cristiano Nosari, Gianluca Nosari, Patrizia Pasqualetti, Daniele Persegani, Massimo Piccheri, Mattia Poggi, Luisa Sbroscia, Sergio Maria Teutonico, Erica Tuccino, Lele Usai
FOTO
Elisa Andreini, Antonella Aravini, Silvia Censi, Marina Della Pasqua, Angela De Santis, Marianna Franchi, Claudia Gargioni, Luca Lupori, Tania Mattiello, Massimiliano Rella, Sabrina Rossi

LT EDITORE srl
Società controllata da LT Multimedia spa
LT MULTIMEDIA spa
via Tiburtina 924, 00156 Roma
tel. +39 06.43.22.41- fax +39 06.43.22.47.14
Presidente: Maurizio Senese
Vice Presidente: Corrado Azzolini
Vice Presidente: Luciano La Tona
Amministratore Delegato: Carlo Gianani
Relazioni Esterne: Giacomina Valenti - *giacomina.valenti@ltmultimedia.tv*
Ufficio Stampa: Cristina Ruscito - *cristina.ruscito@ltmultimedia.tv*

CONCESSIONARIA ESCLUSIVA
LT PUBBLICITÀ srl
Sede Milano - via Boccaccio, 4 - 20123 Milano
tel. +39 02.55.410.829 - fax +39 02.55.410.734
Sede Roma - via Tiburtina, 924 - 00156 Roma
tel. +39 06.43.224.436 - fax +39 06.43.224.757
DIREZIONE COMMERCIALE
Area Centri Media - Key Client
Luciano Pedrini - *luciano.pedrini@ltmultimedia.tv*
Area Clienti
Paolo Tosetti - *paolo.tosetti@ltmultimedia.tv*
AREA TEMATICA E TERRITORIALE
Raffaele Taliercio - *raffaele.taliercio@ltmultimedia.tv* - tel. +39 02.55.41.08.15

STAMPA
Grafica Veneta S.p.A.
via Malcanton, 2 - 35010 Trebaseleghe (Pd)
tel +39 049.9319911- fax +39 049.9385760
www.graficaveneta.com

DISTRIBUZIONE ITALIA
M-DIS Distribuzione Media spa
via Cazzaniga, 19 - 20132 Milano
tel. +39 02.25.821
DISTRIBUZIONE INTERNAZIONALE
JOHNSONS INTERNATIONAL NEWS ITALIA spa
via Valparaiso, 4 - 20144 Milano
tel. +39 02.43.98.22.63 - fax +39 02.43.91.64.30

Numero 6 - Anno VIII - Giugno 2015
Reg. Trib. Roma N° 305/2008 del 18 Settembre 2008

FINITO DI STAMPARE Maggio 2015

SERVIZIO ABBONAMENTI E ARRETRATI
Informazioni: tel. 039 99.91.541- fax 039 99.91.551
Orari: 9-13 / 14-18 dal lunedì al venerdì

La ricetta del mese!

#Blog di stagione pag. 156

Foto di Claudia Gargioni

Limonata alle ciliegie

Ingredienti (per 4 persone)

200 g di ciliegie
250 g di zucchero (più altre per la guarnizione)
5 limoni

Preparazione

1. Sciacquate accuratamente le ciliegie e snocciolatele, quindi tagliatele a metà; raccoglietele nel bicchiere del mixer e frullatele fino a ridurle in purea. In un pentolino versate lo zucchero con 200 ml di acqua; mettete sul fuoco, portate a bollore, mescolando di tanto in tanto, e proseguite la cottura per un paio di minuti. Spegnete, unite la purea di ciliegie, mescolate e lasciate raffreddare.

2. Versate lo sciroppo ottenuto in una caraffa; unite il succo dei limoni e 1 l di acqua e trasferite in frigorifero. Una volta fredda, versate la limonata alle ciliegie nei bicchieri di vetro, guarnite con le ciliegie intere e servite con cubetti di ghiaccio.

ANTIPASTI E SFIZI

PRIMI

SECONDI CONTORNI E PIATTI UNICI

PANINI E TORTE RUSTICHE

DOLCI E DESSERT

COCKTAIL

SALSA

VOGLIA D'ESTATE

DANIELE PERSEGANI SALUTA L'ARRIVO DELLA BELLA STAGIONE REALIZZANDO RICETTE CREATIVE E ORIGINALI. PROTAGONISTI I SAPORI DI MARE, QUI ABBINATI A PASTE FRESCHE E SECCHE, FORMAGGI E ORTAGGI DI STAGIONE. E PER FINIRE... UN DESSERT SUPERGOLOSO

di EMANUELA BIANCONI; ricette di DANIELE PERSEGANI - foto e styling di ELISA ANDREINI

Regine del mare

Ingredienti (per 4 persone)

400 g di reginette
500 g di seppioline
400 g di canestrelli
400 g di moscardini
500 g di pomodorini datterini
200 g di formaggio fresco spalmabile
1 ciuffo di basilico
40 g di noci di macadamia
30 g di parmigiano (stagionato 12 mesi)
1 ciuffo di prezzemolo riccio
1 scalogno; vino bianco
olio extravergine di oliva; sale

Preparazione

1. Tritate lo scalogno e fatelo soffriggere in padella con un filo di olio; unite i datterini, sciacquati e tagliati a metà, e fateli cuocere per una decina di minuti. Lavate i canestrelli, spazzolateli bene e aprite le conchiglie con un coltellino; eliminate le valve vuote e sciacquate molto bene i molluschi.

2. In un'altra padella fate scaldare un filo di olio, unite i moscardini, puliti e lavati, e lasciate insaporire per qualche minuto. Sfumate con un goccio di vino, incoperchiate e fate cuocere a fuoco lento per una decina di minuti. Aggiungete i canestrelli e proseguite la cottura per altri 5 minuti.

3. In un mixer frullate il basilico, le noci, il parmigiano e un filo di olio fino a ottenere un pesto cremoso; incorporate il formaggio fresco e con questo composto farcite le seppioline, pulite e lavate. Scaldate per bene una padella rigata in ghisa, diponete le seppioline ripiene e grigliatele qualche minuto per lato.

4. Unite i pomodorini al pesce. Lessate le reginette in acqua bollente e salata, scolatele al dente, trasferitele in padella con il condimento e fate saltare per qualche minuto. Aggiungete le seppioline ripiene, guarnite con il prezzemolo riccio e portate in tavola.

ANTIPASTO

Bruschette di totani al piccante

Ingredienti (per 4 persone)

1 kg di totani
300 g di pomodori a pezzettoni
1 cipolla rossa
1 bicchiere di vino bianco
2 spicchi di aglio
1 peperoncino
1 cucchiaio di paprica dolce
1 cucchiaino di worchester sauce
5 filetti di acciughe sott'olio
8 fette di pane tipo pugliese
1 ciuffo di prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Pulite i totani e sciacquateli accuratamente sotto l'acqua corrente; staccate le teste e incidete la superficie con piccoli taglietti incrociati per evitare che si arriccino in cottura. Tritate la cipolla e fatela appassire in padella con uno spicchio di aglio, il peperoncino e le acciughe, tritati, e un filo di olio.

2. Unite i totani in padella, bagnate con il vino bianco e lasciate sfumare; aggiungete la worchester sauce e la paprica dolce, e fate asciugare. Aggiungete i pomodori a pezzettoni e fate cuocere per circa 20 minuti. Regolate di sale.

3. Nel frattempo tostate le fette di pane in forno, sfregatele con l'aglio restante e conditele con un filo di olio. Distribuite sopra i totani, profumate con il prezzemolo tritato e servite.

Cannelloni rossi con patate lime e cozze

(pag. 20)

Fuori in 60 secondi? Non esageriamo. Da Daniele Persegani, tante idee di menu per andare... "A tavola in 60 minuti". Nelle migliori librerie (Sitcom Editore,19,90 euro).

SCUOLA DI CUCINA

Cannelloni rossi con patate lime e cozze

Ingredienti (per 4 persone)

per la pasta
400 g di farina; 3 uova
50 g di purea di barbabietola rossa

per il ripieno
500 g di patate già lessate
2 lime; 1 ciuffo di prezzemolo
1,5 kg di cozze già pulite
1 spicchio di aglio
1 cucchiaio di maizena
olio extravergine di oliva
vino bianco; sale e pepe

1

PREPARATE LA PASTA

Fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e la purea di barbabietola, e iniziate a impastare con una forchetta incorporando man mano la farina; impastate per bene fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela con la pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per almeno mezz'ora.

2

FATE APRIRE LE COZZE

In una casseruola fate rosolare l'aglio con un filo di olio; aggiungete le cozze e il prezzemolo tritato, sfumate con 1/2 bicchiere di vino bianco e fate aprire i molluschi su fiamma vivace. Levate, sgusciate le cozze e raccoglietele in una ciotola. Tenetene da parte qualcuna con il guscio per la decorazione finale.

PASSATE AL RIPIENO

Passate le patate allo schiacciapatate direttamente nella ciotola con le cozze. Profumate con il prezzemolo tritato e la scorza dei lime grattugiata, regolate di sale, profumate con una macinata di pepe e amalgamate accuratamente.

4

RICAVATE TANTI QUADRATI DI SFOGLIA

Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta in una sfoglia sottile e ricavate tanti quadrati di circa 10 cm di lato.

FARCITELI CON IL RIPIENO E ARROTOLATELI

Distribuite il composto sui quadrati e arrotolateli per ottenere tanti cannelloni farciti. Disponete i cannelloni in una pirofila, leggermente unta con un filo di olio.

6

PREPARATE LA SALSA

Filtrate il fondo di cottura delle cozze e raccoglietelo in una casseruola; aggiungete la maizena, sciolta in un goccio di acqua, e il succo di 1 lime, e mescolate con un cucchiaio di legno.

COMPLETATE E INFORNATE

Distribuite la salsa preparata sui cannelloni e fate gratinare in forno a 190 °C per circa 15 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, decorate con le cozze tenute da parte e il prezzemolo, e servite.

SECONDO

Tortini di verdure grigliate bufala e rana pescatrice

Ingredienti (per 4 persone)

800 g di polpa di rana pescatrice
2 peperoni rossi
2 zucchine
1 melanzana
1 ciuffo di basilico
qualche rametto di origano
400 g di mozzarella di bufala
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Sciacquate accuratamente le verdure, mondatele e tagliatele a fette; scaldate una piastra sul fuoco e grigliate le verdure. Conditele con un filo di olio e un pizzico di sale e di pepe, e lasciatele insaporire. Tagliate la mozzarella di bufala, raccogliete le fette in un colapasta e lasciatele sgocciolare per bene.

2. Tagliate a fettine sottili la polpa della rana pescatrice. Con un filo di olio ungete leggermente gli stampini monouso e alternate verdure grigliate, fettine di pesce e di mozzarella, e foglioline di basilico e origano. Terminate con una fetta di rana pescatrice e infornate a 180 °C per circa 20 minuti. Levate, sformate, guarnite con il basilico e servite i tortini tiepidi.

GUARDA ANCHE

SECONDO

Insalata Playa del Carmen

Ingredienti (per 4 persone)

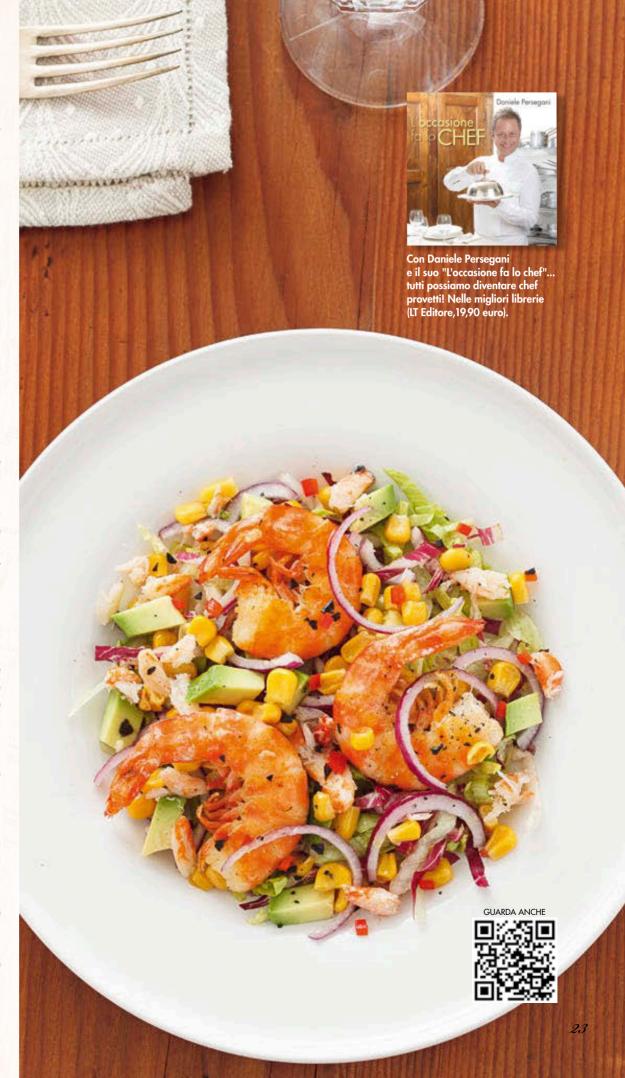
1 cespo di lattuga iceberg
1 cespo di radicchio
400 g di polpa di granchio
12 code di gambero
1 cipolla rossa
1 avocado
1 lime
100 g di mais in scatola
1 peperoncino
olio extravergine di oliva
sale nero delle Hawaii
pepe

Preparazione

1. Mondate la lattuga e il radicchio, sciacquate accuratamente le foglie e tagliatele a listerelle; pulite la cipolla, affettatela finemente e raccoglietela in una ciotola con acqua fredda per almeno 10 minuti. Tagliate a metà l'avocado, eliminate il nocciolo e prelevate la polpa con un cucchiaio.

2. In una padella scaldate un filo di olio con un pizzico di peperoncino, disponete le code di gambero e fate saltare velocemente; aggiungete il mais e lasciate insaporire per qualche minuto ancora.

3. Nei piatti da portata distribuite un letto di insalata e radicchio; aggiungete la cipolla, ben scolata, l'avocado e la polpa di granchio, tagliati a dadini, e infine le code di gambero saltate con il mais. Condite con un'emulsione di olio, succo di lime e pepe, spolverizzate con un pizzico di sale nero e servite.

Con Daniele Persegani e il suo "L'occasione fa lo chef"... tutti possiamo diventare chef provetti! Nelle migliori librerie (LT Editore,19,90 euro).

Chantilly al croccante con pesche padellate all'amaretto

Ingredienti (per 4 persone)

1/2 l di latte
200 g di panna
5 tuorli
180 g di zucchero
1/2 bacca di vaniglia
90 g di farina
200 g di croccante di mandorle
3 pesche
30 g di zucchero di canna
1 bicchiere di liquore all'amaretto
100 g di amaretti mignon
1/2 l di panna montata non zuccherata

Preparazione

1. In un pentolino fate scaldare il latte e la panna con la bacca di vaniglia, incisa per il lungo; nel frattempo lavorate i tuorli con lo zucchero e la farina fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Versate a filo il latte e la panna, filtrati, mescolate e rimettete sul fuoco. Fate cuocere, mescolando in continuazione, fino a ottenere una crema ben addensata. Levate e lasciate raffreddare.

2. Unite 150 g di croccante, tritato grossolanamente, e incorporate delicatamente la panna montata. Sbucciate le pesche, eliminate il nocciolo e tagliatele a dadini; fatele cuocere in padella con lo zucchero di canna, quindi versate il liquore e fate sfumare. Spegnete e lasciate raffreddare.

3. Nelle coppe individuali distribuite uno strato di crema, aggiungete i dadini di pesca e qualche amaretto mignon. Proseguite a realizzare gli strati fino a esaurimento degli ingredienti. Decorate la superficie con la granella di croccante restante e qualche amaretto, e trasferite in frigorifero. Servite le coppe ben fredde.

ALICE TV

Franca Rizzi e Daniele Pesegani sono in onda con il programma "CASA ALICE" tutti i giorni alle 18.30, su Alice tv (canale 221 del digitale terrestre).

Giugno

ALICE DAY BY DAY

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
1	2 La festa della Repubblica. Portate il tricolore anche a tavola. Via alla classica caprese, profumata però con un po' di pesto al basilico!	3	4		6 Ultimo giorno di scuola per gli alunni di Emilia-Romagna e Molise. Per il regalo alle maestre? Che ne dite di vasetti di sale aromatizzato con bucce di pomodoro?	7 Corpus Domini: tempo di infiorate. Una delle più celebri è quella di Genzano di Roma. Volendo, potete infiorare anche i vostri piatti. I fiori edibili, sono molto di moda!
	9 Giugno è il mese delle ciliegie, in piena maturazione. Per un utilizzo gastronomico un po' insolito, andate a pag. 156.	10		12 Difficile far mangiare il pesce ai vostri bimbi? Provatelo in versione "mascherata" come nel fishburger croccante di pag. 96.		14 Brunch della domenica in stile siciliano? Perché no? Con granita di mandorle e brioche col tuppo il risultato è garantito. Li trovate a pag. 52.
15	16 La pasta con le vongole è buona, buonissima. Con i ceci, vedi pag. 84, ancora di più!		18	19 La mozzarella è uno dei formaggi che "fanno" più estate. Se non l'avete mai provata impanata e fritta… fatelo. Una ricetta supergolosa è quella di Monica Bianchessi di pag. 67.		21
22	23	24	25	26 Appuntamento a Spoleto con la 58ma edizione del Festival dei due mondi. Un'occasione unica per fare il pieno di prodotti di norcineria della regione.	27	28 Picnic in spiaggia? Che ne dite di una torta salata? Una buonissima, con patate e pesto la trovate a pag. 108.
29	30	1	2	3	4	

C'È UN'ISOLA IN MEZZO AL MARE
VENITECI A CERCARE

DIGITALE TERRESTRE

224
NUVOLARI

Ciao ciao SCUOLA!

RICETTE CREATIVE, DIVERTENTI E LOW BUDGET PER REALIZZARE UNA FESTA DI FINE ANNO SCOLASTICO… A PROVA DI BIMBO!

a cura di EMANUELA BIANCONI; ricette di MARIAELENA CURZIO*
foto e styling di ELISA ANDREINI

PADELLINE GUSTOSE

500 g di patate 0,50 €
300 g di carne macinata 3,00 €
200 g circa di farina, 1 uovo,
50 g di concentrato di pomodoro,
olio extravergine di oliva, olio di semi
di arachide, sale (dispensa)

PESCE IN BARCA

6 fette di pesce spada 25 €
12 pomodori lunghi 1,00 €
2 vasetti di yogurt greco 1,50 €
1 scatoletta di sgombro sott'olio 3,00 €
farina di mais 1,00 €
5-6 capperi, 1 limone, curcuma, 2 uova, olio
extravergine di oliva, sale (dispensa)

FINTI HOT DOG

1,200 kg di farina 2,00 €
50 g di lievito di birra 0,25 €
500 g di fesa di tacchino 4,50 €
2 fette di mortadella 1,00 €
olio extravergine di oliva, paprica dolce,
1 uovo, 60 g di zucchero, 15 g di sale
(dispensa)

CANNOLI SALATI

3 rotoli di pasta sfoglia circa 3,50 €
300 g di patate 0,50 €
2 carote 0,25 €
2 zucchine 0,50 €
100 g di pisellini 0,50 €
8 foglie di basilico 100 g di grana, 1 uovo,
olio extravergine di oliva, sale (dispensa)

INFRADITO GOLOSE

1 pacco di biscotti secchi 1,50 €
2 confezioni di formaggio
fresco cremoso 1,50 €
1 confezione di zucchero a velo 1,20 €
2 girelle di liquirizie 0,40 €
1 confezione di zucchero di canna 1,50 €
coloranti alimentari costo circa 1,50 € (l'uno)
latte (dispensa)

LA LAVAGNA SI "MAGNA"

8 uova 2,00 €
farina 1,00 €
zucchero 1,00 €
1 l di latte 1,30 €
1 stecca di vaniglia 2,00 €
100 g di cioccolato fondente o al latte 1,00 €
250 g di panna fresca da montare 2,50 €
500 g di pasta di mandorla 4,00 €
1 busta di zucchero a velo 1,20 €
bastoncini di liquirizia 1,50 €
colorante alimentare nero circa 1,50 €
1 limone, 1 bustina di lievito,
4 cucchiai di zucchero, 5 cucchiai di fecola
o amido (dispensa)

Totale
circa 75 euro

*Maria Elena Curzio, napoletana doc, è presidente e fondatrice dell'Associazione Nazionale Cuoche a Domicilio.
Il suo sito è www.associazionenazionalecuocheadomicilio.it

La cuoca a domicilio più originale della tv è finalmente in libreria con... "Una cuoca a domicilio" (Lt Editore,19,90 euro)!

Padelline gustose - Cestini di patate ripieni di carne

Ingredienti

**500 g di patate vecchie per gnocchi; 200 g circa di farina; 1 uovo
300 g di carne macinata; 50 g di concentrato di pomodoro
olio extravergine di oliva; olio di semi di arachide; sale**

Preparazione

1. Lessate le patate in acqua leggermente salata, quindi scolatele e pelatele; con uno schiacciapatate schiacciatele, raccogliendo la purea ottenuta direttamente su un piano da lavoro, e lasciate intepidire. Aggiungete la farina, un po' alla volta, l'uovo e un pizzico di sale, e amalgamate accuratamente (aggiungete la farina gradualmente: potrebbe servirne una quantità inferiore). L'impasto deve risultare morbido come quello degli gnocchi.

2. Con l'impasto ottenuto realizzate tante palline grandi come noci e fate un buco al centro, così da realizzare tanti cestini. Per il ripieno: scaldate un filo di olio in padella, mettete la carne macinata, salate e fate rosolare bene; aggiungete il concentrato di pomodoro e un filo di acqua, e fate cuocere per circa 15 minuti.

3. Scaldate abbondante olio di semi in padella e friggete i cestini di patate; quando saranno ben dorati, scolateli e fateli asciugare su carta assorbente da cucina. Farciteli con il ripieno ottenuto, portate in tavola e servite.

Pesce in barca - Pesce spada impanato

Ingredienti

6 fette di pesce spada; 12 pomodori lunghi
2 vasetti di yogurt greco; 5-6 capperi; 1 limone
1 scatoletta di sgombro sott'olio; 1 cucchiaino di curcuma
2 uova; farina di mais; olio extravergine di oliva; sale

Preparazione

1. Per le barchette: lavate i pomodori, tagliateli a metà ed eliminate semi e acqua di vegetazione. Salate i pomodori e adagiateli, capovolti, in una teglia rivestita con carta assorbente da cucina. Nel bicchiere del frullatore raccogliete lo sgombro sott'olio, i capperi dissalati, lo yogurt greco, la curcuma e qualche goccia di succo di limone, e frullate accuratamente.

2. Ricavate dalle fette di pesce spada tanti triangolini, quindi passateli prima nelle uova sbattute e poi nella farina di mais; passateli nuovamente nell'uovo e nella farina, e disponeteli in una teglia. Irrorate con un filo di olio e infornate a 190 °C per circa 10 minuti (gli ultimi 2 minuti passateli sotto il grill).

3. Componete il piatto: farcite i pomodori con il ripieno frullato e con uno stecchino infilzate il triangolino di spada come fosse la vela. Portate in tavola e servite.

Finti hot dog – Paninetti con carne di tacchino

Abituate i bambini al gusto delle spezie: in questo modo diminuiranno il consumo di sale e conosceranno nuovi sapori.

Ingredienti (per circa 20-30 panini)

1,2 kg di farina; 500 g circa di acqua; 50 g di lievito di birra
150 ml di olio extravergine di oliva; 1 uovo; 60 g di zucchero
15 g di sale

per i finti würstel
500 g di fesa di tacchino; 2 fette di mortadella
1/2 cucchiaino di paprica dolce

Preparazione

1. In una ciotola capiente setacciate la farina e unite al centro il lievito, sciolto in un pochino di acqua tiepida; aggiungete l'olio e lo zucchero, e impastate versando a filo l'acqua restante; unite infine il sale e lavorate per almeno 20 minuti fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo. Formate una palla, coprite e fate lievitare fino al raddoppio del volume in un luogo caldo.

2. Nel frattempo preparate i finti würstel: tritate al coltello la fesa di tacchino e la mortadella; mescolate i due composti, aggiungete la paprica e amalgamate. Con l'impasto ottenuto realizzate tanti cilindretti.

3. Trascorso il tempo di riposo dell'impasto, formate tante palline (circa 30) e appiattitele leggermente; adagiate al centro il cilindretto di carne e avvolgetelo, come a formare un hot dog. Disponeteli in una teglia, rivestita con carta forno, spennellateli con l'uovo, sbattuto, e infornate a 180 °C per 15-20 minuti. Levate, lasciate raffreddare e servite.

Cannoli salati – sfoglie con crema di verdure

Ingredienti

3 rotoli di pasta sfoglia
300 g di patate
2 carote
2 zucchine
100 g di pisellini
1 ciuffo di basilico
100 g di grana grattugiato
1 uovo
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Lessate le patate in abbondante acqua leggermente salata, quindi scolatele e schiacciatele con uno schiacciapatate, raccogliendo la purea in una ciotola; mondate le zucchine e le carote, e tagliatele a dadini. Lessatele al vapore insieme ai pisellini e frullatele. Unite le verdure frullate alle patate, mescolate e incorporate il grana, l'uovo, il basilico tritato e un pizzico di sale. Trasferite in frigorifero e lasciate riposare per circa un'ora.

2. Stendete la pasta sfoglia, ritagliate tanti quadrati e, utilizzando le apposite formine, unite le estremità e formate i tipici cannoli. Disponeteli in una teglia, rivestita con carta forno, e infornate a 180 °C per circa 15 minuti. Levate e lasciate intiepidire.

3. In una padella scaldate un filo di olio, mettete il composto di verdure e fate cuocere per circa 10-15 minuti. Levate e lasciate intiepidire, quindi farcite i cannoli e portate in tavola. Prima di servirli, potete anche scaldarli in forno per circa 5 minuti.

Infradito golose
biscottini con crema al formaggio

Ingredienti

1 pacco di biscotti secchi
(a forma ovale)
2 confezioni di formaggio fresco cremoso
150 g di zucchero a velo
2 girelle di liquirizie
coloranti alimentari
(giallo, azzurro e viola)
zucchero di canna
latte

Preparazione

1. In una ciotola lavorate il formaggio cremoso con lo zucchero a velo (se necessario, aggiungete qualche cucchiaio di latte); dividete la crema ottenuta in tre ciotole diverse, aggiungete poche gocce di colorante e amalgamate.

2. Spalmate le creme colorate su metà biscotti e coprite con quelli restanti; mettete sopra altra crema colorata e con la liquirizia create il filo dell'infradito. Cospargete un vassoio con lo zucchero di canna, come se fosse sabbia, mettete sopra i biscotti e servite.

La lavagna si "magna"
torta di pan di Spagna farcita con crema al cioccolato

Ingredienti

4 tuorli; 4 cucchiai di zucchero colmi; 5 cucchiai di fecola o amido; 1 l di latte; 1 stecca di vaniglia; 100 g di cioccolato fondente o al latte; 500 g di pasta di mandorle; 1 albume 200 g di zucchero a velo; 2 gocce di succo di limone 250 g di panna fresca da montare (più altra per la decorazione finale); burro colorante alimentare nero; bastoncini di liquirizia

per il pan di Spagna

4 uova; 1 bustina di lievito per dolci; farina; zucchero

Preparazione

1. Per il pan di Spagna: pesate le uova intere, con il guscio, e prendete la stessa quantità di farina; per lo zucchero calcolate invece lo stesso peso delle uova meno 10 grammi. In una ciotola lavorate le uova con lo zucchero e 100 ml di acqua a temperatura ambiente. Unite lentamente la farina, setacciata con il lievito, e amalgamate ancora. Imburrate una teglia rettangolare, versate l'impasto e infornate in forno statico a 180 °C per circa 20 minuti (per verificare la cottura, fate la prova stecchino); levate e fate raffreddare.

2. Per la crema: lavorate i tuorli con lo zucchero e la fecola; versate a filo il latte, portato a bollore con la stecca di vaniglia e poi filtrato, mescolate e fate cuocere su fiamma dolce fino ad addensamento. Spegnete, aggiungete il cioccolato tritato, fate sciogliere e fate raffreddare. Incorporate la panna montata e trasferite in frigo.

3. Tagliate a metà il pan di Spagna e farcite con la crema. Unite alcune gocce di colorante alla pasta di mandorle, impastate e stendete in uno strato sottile. Coprite la torta e rifilate i bordi con un coltellino. Lavorate l'albume con lo zucchero a velo e il succo di limone; raccoglietene una parte in un sac à poche e realizzate la scritta. Immergete i bastoncini di liquirizia nella glassa e lasciate rapprendere (saranno i gessetti). Guarnite con ciuffi di panna montata e servite.

Pasta di curcuma

Ingredienti

1/4 di tazza di curcuma; 1 cucchiaino di zenzero
1/2 tazza di acqua

Preparazione

1. Raccogliete gli ingredienti in un pentolino, mescolateli a freddo e mettete sul fuoco, a fiamma moderata, fino a quando l'acqua si sarà asciugata. Levate, lasciate intiepidire e poi versate in un barattolino di vetro con chiusura ermetica. Si conserva per 40 giorni in frigorifero.

2. Scrivete un'etichetta con le indicazioni per preparare il "latte d'oro": sciogliete 1/4 di cucchiaino di pasta di curcuma in una tazza di latte di avena, di riso o di acqua; mettete sul fuoco e portate quasi a bollore, quindi dolcificate a piacere con il miele. Ne va bevuta una tazza al giorno per 40 giorni (per rendere ancora più efficace la bevanda, aggiungete qualche goccia di limone). Il "latte d'oro" è un potente corroborante per le articolazioni e per la voce.

La curcuma

Questa polvere magica ha proprietà antitumorali; è un potente antiossidante (trasforma i radicali liberi in sostanze innocue) e cicatrizzante (migliora il funzionamento di stomaco e intestino). Combatte il colesterolo ed è utile per i dolori articolari. Si consiglia di usarne 2 cucchiaini da caffè in abbinamento a tè verde, pepe nero e olio di oliva.

GRANDI CLASSICI della TRADIZIONE

a cura della redazione - foto di SABRINA ROSSI e TANIA MATTIELLO

Ogni regione, territorio, località, addiritura ogni famiglia ha i suoi piatti tradizionali e i suoi prodotti più tipici. In occasione di Expo 2015, in collaborazione con **Poste Italiane**, presentiamo un giro d'Italia in 80 grandi classici della nostra cucina.

Per contribuire a comporre il più completo ricettario della tradizione italiana, postate le vostre ricette su

WWW.POSTALARICETTA.TV

Potreste diventare protagonisti in tv su **ALICE 221** e vedere le vostre ricette raccolte in un libro firmato Alice Cucina.

Mozzarella in carrozza

Ingredienti (per 4-6 persone)

1 mozzarella di bufala da 150 g
6 fette di pane casareccio (spesse 1 cm)
3 uova
100 g di farina
80 g di latte
250 g di pangrattato
olio di semi di arachide
sale e pepe

Preparazione

1. Sbattete le uova e aggiungete un pizzico di sale e il latte. Tagliate la mozzarella in tre fette; adagiate ciascuna fetta di mozzarella tra due fette di pane e premete leggermente. Infarinate i "sandwich" ottenuti, passateli nelle uova sbattute e infine nel pangrattato.

2. Scaldate abbondante olio di semi in padella, immergete i "sandwich" e friggeteli. Quando saranno ben dorati, scolateli con una schiumarola e fateli asciugare su carta assorbente da cucina. Salate, pepate e servite immediatamente.

GUARDA ANCHE

Foto di T. Mattiello

Spaghetti alla Norma

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di spaghetti
1,5 kg di polpa di pomodoro fresco
1 kg di melanzane viola (qualità seta)
1/2 cipolla
200 g di ricotta salata
1 ciuffo di basilico
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Lavate le melanzane e tagliatele a fette, quindi raccoglietele in una ciotola con acqua e sale, e lasciatele riposare per almeno un'ora. Scolatele, asciugatele bene e friggetele in abbondante olio ben caldo. Scolatele su un foglio di carta assorbente da cucina e tagliatele a listerelle, tenendone da parte qualcuna intera per la decorazione finale.

2. Tritate finemente la cipolla e fatela appassire in una casseruola con un filo di olio; versate la polpa di pomodoro, regolate di sale e di pepe, e fate cuocere fino a quando la salsa si sarà ridotta di un terzo. Spegnete, profumate con qualche fogliolina di basilico spezzettata e tenete da parte.

3. Lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata, scolatela al dente e versatela direttamente in padella con il sugo. Mescolate accuratamente e infine impiattate. Cospargete con la ricotta salata grattugiata, guarnite con qualche fogliolina di basilico e servite.

Foto di S. Rossi

Vitel tonné

Ingredienti (per 4 persone)

800 g di girello di vitello
400 g di filetto di tonno rosso freschissimo
200 g di maionese leggera (con un 30% di yogurt)
1 cuore di cipollotto
1 cipolla
1 carota
1 gambo di sedano
2 spicchi di aglio
2 foglie di alloro
aceto di vino bianco
capperi di Pantelleria
acciughe rosse di Spagna
scorza di cedro
polvere disidratata di limone e di capperi
caramello di aceto rosso
olio extravergine di oliva

Preparazione

1. Portate a bollore abbondante acqua a cui avrete aggiunto un goccio di aceto, gli odori, mondati e tagliati grossolanamente, l'alloro e l'aglio; una volta raggiunto il bollore, spegnete il fuoco. Avvolgete il girello in un telo di cotone pulito, legate con spago da cucina e immergete nel brodo ottenuto. Rimettete sul fuoco e fate cuocere per circa 50-60 minuti. Una volta cotto, spegnete, levate e fate raffreddare la carne in acqua e ghiaccio.

2. Tagliate il filetto di tonno a fette sottilissime e fatele marinare con un filo di olio; in una ciotola mescolate qualche cappero, un paio di acciughe, la scorza di cedro grattugiata e il cipollotto, affettato finemente.

3. Eliminate lo spago e il telo, e tagliate il girello a fettine. Nei piatti da portata realizzate una sorta di millefoglie alternando una fettina di carne e una di tonno, un pochino di maionese e gli ingredienti miscelati nella ciotola. Terminate con una fettina di carne, guarnite con il caramello di aceto e una spolverizzata di polvere di limone e capperi, e servite.

Maccheroncini alla chitarra con ragù bianco d'agnello e zafferano dell'Aquila

Foto di S. Rossi

Ingredienti (per 4 persone)

per la pasta
100 g di farina 00 (più altra per spolverizzare)
100 g di semola rimacinata
2 uova

per il condimento
200 g di agnello disossato
1 spicchio di aglio; 1 cipolla
qualche rametto di rosmarino e timo
zafferano dell'Aquila
pecorino
vino bianco
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Per la pasta: miscelate le due farine e disponetele a fontana; unite al centro le uova e lavorate fino a ottenere un composto morbido ed elastico. Formate una palla, coprite e lasciate riposare per circa mezz'ora. Con un matterello tirate la sfoglia e adagiatela sulla chitarra, quindi passate sopra il matterello e ricavate tanti maccheroncini. Toglieteli e allargateli su un vassoio infarinato.

2. Per il condimento: in una padella fate soffriggere l'aglio e la cipolla, tritata, con un filo di olio; unite l'agnello, tagliato a dadini, profumate con il timo e il rosmarino, e fate rosolare. Sfumate con un goccio di vino, bagnate con un mestolo di brodo caldo, in cui avrete stemperato qualche pistillo di zafferano, e fate cuocere per circa 40 minuti a fuoco lento. Regolate infine di sale.

3. Lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata; scolatela al dente e fatela saltare in padella con il condimento. Spolverizzate con il pecorino e mantecate per 1 minuto. Impiattate, guarnite con qualche pistillo di zafferano e servite.

Parmigiana di melanzane

Ingredienti (per 4-6 persone)

1 kg di melanzane
1 kg di passata di pomodoro
200 g di caciocavallo (o mozzarella)
3 uova già rassodate
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di basilico
parmigiano grattugiato
olio di semi di arachide
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Lavate le melanzane e tagliatele a fette, quindi raccoglietele in un colapasta, cospargete con un pizzico di sale e lasciate macerare per circa una mezz'ora. Trascorso questo tempo, sciacquatele, asciugatele e friggetele in abbondante olio di semi ben caldo; quando saranno ben dorate, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina.

2. In una casseruola fate rosolare l'aglio con un filo di olio; versate la passata di pomodoro, regolate di sale di pepe, e fate cuocere per circa 30 minuti, aggiungendo al termine un po' di basilico spezzettato. Velate il fondo di una pirofila con la salsa pronta e disponete sopra uno strato di melanzane.

3. Mettete qualche fettina di formaggio e di uova sode, coprite con altra salsa e spolverizzate con il parmigiano grattugiato; proseguite a realizzare gli strati fino a esaurimento degli ingredienti. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 25 minuti. Trascorso il tempo, levate, lasciate intiepidire e servite.

Foto di S. Rossi

GUARDA ANCHE

Foto di S. Rossi

Saltimbocca alla romana

Ingredienti (per 6 persone)

12 fettine magre di vitello
12 fettine di prosciutto dolce; 12 foglie di salvia
1/2 bicchiere di vino bianco; 50 g di burro
olio extravergine di oliva; sale

Preparazione

1. In una padella fate scaldare il burro e un filo di olio su fiamma dolcissima; mettete una fogliolina di salvia sopra ciascuna fettina di vitello e "fissatela", avvolgendo tutto con una fettina di prosciutto.

2. Quando l'olio inizierà a sfrigolare, disponete le fettine in padella e fatele rosolare per un paio di minuti, quindi giratele delicatamente e proseguite la cottura anche dall'altro lato. Sfumate con il vino e fate cuocere per circa 10 minuti. Regolate infine di sale. Quando si sarà formata una bella cremina, togliete dal fuoco, portate in tavola e servite.

Coniglio da fossa all'ischitana

Ingredienti (per 4 persone)

1 coniglio intero; 2 bicchieri di vino bianco
10 pomodori; 1 testa di aglio intera
1 peperoncino forte; 1 ciuffo di prezzemolo
qualche rametto di timo selvatico
brodo vegetale; olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Tagliate il coniglio in 10 pezzi. In una padella fate soffriggere la testa di aglio, tagliata a metà, con un filo di olio; unite i pezzi di coniglio e fateli rosolare per circa 20 minuti, girandoli di tanto in tanto. Trasferite i pezzi di coniglio in un tegame di terracotta, bagnate con il vino bianco e lasciate sfumare.

2. Profumate con le erbe aromatiche e il peperoncino, aggiungete i pomodori, tagliati a pezzetti, regolate di sale e proseguite la cottura per circa un'ora, aggiungendo, se necessario, un goccio di brodo o acqua. Trasferite in un piatto da portata e servite.

Foto di S. Rossi

Bistecca alla fiorentina

Ingredienti (per 2 persone)

1 costata di manzo da 1,3 kg con l'osso (di razza chianina)
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Preparate una brace e scaldatela, quindi adagiate sopra una gratella, a circa 20 cm dalla brace, e lasciate arroventare.

2. Disponete sopra la carne e fatela cuocere 4-5 minuti per lato (giratela con le pinze per evitare di bucarla e far fuoriuscire i suoi succhi). In questo modo otterrete una cottura al sangue, con una carne molto morbida e saporita.

3. Trasferite la carne su un tagliere, conditela con un pizzico di sale ed eventualmente un filo di olio a crudo, e tagliatela a fettine. Portate in tavola e servite.

TRA PARENTESI
Prima di cucinare la costata, tenetela fuori dal frigorifero per diverse ore: la temperatura del cuore dovrà essere uguale a quella esterna. Per la brace utilizzate legna di quercia, castagno o faggio.

Babà

Ingredienti

500 g di farina forte
50 g di miele di acacia
10 g di sale
350 g di uova
100 g di tuorli
200 g di burro (più altro per gli stampini)
25 g di lievito di birra
la scorza di 1 limone grattugiata
1 bacca di vaniglia

per la bagna
200 g di zucchero
250 g di acqua
la scorza di 1 limone
50 g di rum

per la decorazione
panna montata
bacche di vaniglia

Preparazione

1. In una ciotola lavorate la farina, il miele, 300 g di uova, il sale e la scorza di limone grattugiata; unite le uova restanti, i tuorli, i semi della bacca di vaniglia, il burro morbido, e il lievito, sciolto in un po' di acqua, e proseguite a impastare fino a ottenere un impasto liscio, morbido ed elastico. Formate una palla, coprite e fate riposare per circa 15 minuti.

2. Distribuite l'impasto negli stampini per babà, imburrati, riempiendoli fino a un terzo del loro volume. Fateli lievitare in un luogo tiepido, a circa 30 °C, fino a quando l'impasto arriverà al bordo degli stampini. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 30 minuti. Levate e lasciate raffreddare.

3. Nel frattempo preparate la bagna: in un pentolino raccogliete lo zucchero, l'acqua e la scorza di limone, mettete sul fuoco, portate a bollore e fate sciogliere lo zucchero. Spegnete, lasciate intiepidire e aggiungete il rum. Sformate i babà e immergeteli nello sciroppo ottenuto, facendoli inzuppare per bene. Fateli asciugare su una griglia e infine serviteli, guarnendoli con un ciuffo di panna montata e una bacca di vaniglia.

Granita alle mandorle con brioche siciliana

Ingredienti (per 4 persone)

1 panetto di pasta di mandorle da 200 g
200 g di zucchero
1 stecca di cannella

per le brioche

200 g di farina 00
300 g di manitoba
75 g di zucchero
12 g di lievito di birra
4 uova
75 g di burro
150 ml di latte
1 pizzico di sale
1 arancia grattugiata
vaniglia

Preparazione

1. Fate bollire la stecca di cannella in 1 l di acqua. Filtrate e tenete da parte. In una bastardella profonda raccogliete la pasta di mandorle, versate a filo l'acqua e sciogliete. Unite lo zucchero e mescolate fino a ottenere un composto privo di grumi.

2. Versate il composto in un contenitore di acciaio ben freddo e trasferite in freezer per almeno 2-3 ore. Ogni 30 minuti levate e mescolate con una spatola per rompere i cristalli di ghiaccio.

3. Per le brioche: sciogliete il lievito nel latte e tenete da parte. Disponete le farine a fontana su un piano di lavoro; unite lo zucchero, 3 uova e iniziate a impastare con il latte. Aggiungete il burro freddo a tocchetti, la scorza d'arancia grattugiata, il sale e la vaniglia, e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo.

4. Coprite e fate lievitare in frigorifero per un'ora. Dividete l'impasto in 10 parti uguali: modellatene 8 in tanti panetti rotondi; con la pasta restante realizzate altrettante palline più piccole. Premete con le dita sui panetti più grandi, così da creare un incavo, e adagiatevi sopra le palline più piccole.

5. Disponete le brioche su una teglia, rivestita con carta forno, spennellate con l'uovo restante e infornate a 200 °C per circa 10-15 minuti. Levate e lasciate raffreddare. Distribuite la granita nelle coppette e accompagnate con la brioche col tuppo.

LE VOSTRE RICETTE LE VOSTRE *STORIE*

UNA RICETTA UNA STORIA. QUI NE SEGNALIAMO SEI.
VOLETE PREPARARLE? LE TROVATE SU WWW.POSTALARICETTA.TV

Spaghettoni cacio e pepe con fave

LAZIO
Franco Ambroselli

La tradizione vuole che questo piatto sia tra i più antichi e semplici della storia della cucina povera. I pastori portavano nei loro zaini pezzi di pecorino stagionato e sacchette di pepe nero e pasta essiccata. Il pecorino perché si manteneva a lungo e senza problemi, il pepe nero, perché è un alimento che genera calore e proteggeva l'organismo dei pastori dai freddi intensi delle notti all'addiaccio. La pasta, è noto, fornisce un notevole apporto di carboidrati e calorie.

CALABRIA
Serena Pignataro

Questa è tra le mie ricette del cuore, quante volte ho preparato questo piatto insieme alle mie nonnine a Maierà, piccolo paesino in collina in provincia di Cosenza. Mi ricordo che seguivo incantata i sapienti gesti delle loro mani che, come per magia, da un po' di farina e dell'acqua tiravano fuori lenzuola di pasta bellissimi. Sono quasi delle pappardelle ma senza uovo, tipiche della parte nord della Calabria e anche della Basilicata. Normalmente si cucinano insieme ai legumi, ceci e fagioli.

PUGLIA
Valentina Manca

Vi presento un piatto povero della tradizione pugliese, preparato con ingredienti semplici e genuini, come l'ho visto preparare da sempre: una delicata purea di fave, accostata a una delle più rappresentative verdure spontanee pugliesi, ovvero le cicorie fresche!
Cosa ancora? Un po' di olio pugliese a crudo per condire e crostini di pane rigorosamente di grano duro! Il profumo basta a trasportarvi magicamente nella mia Puglia!

Polpette di pane di nonna Maria

PUGLIA
Maria Clelia Talò

Questa ricetta ha il gusto della mia famiglia materna. Dei tempi in cui i miei nonni lavoravano il tabacco in Basilicata, di quando possedere delle galline significava garantirsi i pasti. Pane raffermo, uova fresche, formaggio, erbe aromatiche… poche cose a portata di giardino, pochi ingredienti sufficienti per preparare delle polpette quando l'acquisto della carne rimaneva un lusso riservato alla domenica. Tantissimo amore per trasformarle in una festa per il palato oggi come allora.

Fettine alla pizzaiola con pecorino romano

LAZIO
Barbara Ciorba

C'era 'na vorta 'na bimbetta rossa che de manzo alla pizzaiola nun era ghiotta. La madre severa che nun voleva sprechi cor sugo de la carne ce faceva pure du spaghi. Ma alla bimbetta rossa nun piaceva l'aio né l'origano, er cacio e nemmeno l'oio. Questo c'è e questo te magni diceva imperante sta casa tua nun è ristorante! Tanto si che odiava sto piatto che un giorno pregò venisse stracotto. Er destino 'nfame l'ebbe aiutata e la carne sur foco venne scordata. Odiata prima, tanto amata ora.

Latte dolce

LIGURIA
Giorgia Piras

Fino a non molti anni fa si poteva trovare questo dolce nelle friggitorie dei vicoli di Genova. Purtroppo questo tipo di attività commerciale è andata sparendo; a oggi il latte dolce viene tramandato in alcune famiglie liguri.

Cucina EXTRAORDINARIA!

VI PRESENTIAMO IL PROGRAMMA "EXPO È SERVITO": CON FRANCESCA ROMANA BARBERINI E FABIO CAMPOLI, E GRAZIE AL CONTRIBUTO DELLE "INVIATE SPECIALI" VALERIA CIARDIELLO ED ERICA TUCCINO ANDREMO ALLA SCOPERTA DELLE BONTÀ AGROALIMENTARI NOSTRANE

Testo di FRANCESCA ROMANA BARBERINI
ricette di FABIO CAMPOLI
foto di ANTONELLA ARAVINI

5 COSE DA SAPERE...

• Expo è servito è un programma di approfondimento sui temi dell'Expo 2015: nutrizione, salute, agricoltura, scienza, tecnologia, biodiversità, territorio sono alcuni degli argomenti che vengono trattati da me e dallo chef Fabio Campoli. Cosa mangeremo nel futuro? Come e dove lo coltiveremo? Perché un popolo si nutre principalmente di un determinato ingrediente? Queste sono alcune delle domande a cui cerchiamo, anche attraverso il contributo dei nostri ospiti, di dare una risposta.

• Due sono le inviate speciali sul territorio: Valeria Ciardiello racconta da vicino l'Expo 2015, i suoi padiglioni, le attività, le curiosità e Milano, la città che lo ospita; Erica Tuccino, invece, va alla scoperta dell'Italia dei sapori: prodotti e territori che, da Nord a Sud, rendono unica la nostra penisola, vero giacimento di tesori enogastronomici.

• È la prima volta che Fabio Campoli e io lavoriamo insieme! In ogni puntata Fabio prepara due ricette: per la prima prende ispirazione dall'ingrediente "straniero" che ci viene raccontato da Valeria Ciardiello direttamente dai padiglioni internazionali dell'Expo 2015, per la seconda il protagonista è un prodotto italiano protetto o tipico, utilizzato con sapienza ed esaltato da Fabio.

• In ogni puntata abbiamo tanti ospiti: produttori, cuochi stranieri, scrittori, sportivi, scienziati che raccontano la propria esperienza professionale e il proprio legame con la grande manifestazione internazionale.

• Il programma è in onda tutti i giorni alle 20.30 su Alice TV, ma potete rivederne delle parti e approfondire alcuni argomenti su www.alice.tv/expo-e-servito/ (anche sulla pagina Facebook e sull'account twitter di Alice).

UN PIATTO CHE FA RIVIVERE TUTTO IL GUSTO DI UN CLASSICO DELLA TRADIZIONE DELLE CAMPAGNE ROMANE

Pollo con i peperoni soft soft

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di sovracosce di pollo già disossate
500 g di peperoni gialli e rossi
1 dl di aceto di vino bianco
100 g di cipolla rossa
1 cucchiaio di zucchero
250 g di pomodori pelati
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. In una teglia disponete le sovracosce di pollo, mettendole con la parte della pelle rivolta verso l'alto; condite con un pizzico di sale, coprite con un foglio di alluminio e fate cuocere in forno a 80 °C per almeno due ore. Trascorso il tempo di cottura, levate e scolate il grasso; rimettete la teglia in forno a 200 °C e fate rosolare.

2. Nel frattempo sciacquate i peperoni, mondateli, eliminando semi e coste bianche interne, e tagliateli a losanghe. Portate a bollore una pentola con l'acqua; unite un pizzico di sale, l'aceto e i peperoni, e fate cuocere per qualche minuto. Scolate e tenete da parte.

3. In una ciotola raccogliete la cipolla, tagliata a julienne, e conditela con un pizzico di sale, lo zucchero e due cucchiai di olio. Trasferite in una casseruola, mettete sul fuoco e fate cuocere per una decina di minuti. Quando la cipolla inizierà a rosolare, unite i peperoni e i pomodori, e fate cuocere per circa 20 minuti fino ad addensamento. Regolate di sale.

4. Versate la salsa di peperoni e pomodoro sopra le sovracosce di pollo, coprite con un foglio di alluminio e fate cuocere in forno a 90 °C per altri 15 minuti. Levate e servite.

ALICE TV

Fabio Campoli e Francesca Romana Barberini sono in onda con il programma "EXPO È SERVITO". Tutti i giorni alle 20.30, su Alice tv (canale 221 del digitale terrestre).

Illusione di tonno

Ingredienti (per 4-6 persone)

600 g di fesa di tacchino
500 ml di acqua
500 ml di vino prosecco
3 foglie di alloro
50 g di aceto di vino bianco
25 g di sale grosso

per l'insalata di fagioli

300 g di fagioli cannellini già lessati
1 cipolla rossa di Tropea igp
qualche foglia di sedano
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. In una ciotola capiente raccogliete l'acqua, il vino, l'alloro, l'aceto e il sale; mescolate il tutto per far sciogliere bene il sale. Immergete la fesa di tacchino intera, coprite e lasciate marinare in frigorifero per almeno 8 ore.

2. Il giorno seguente trasferite il tutto in una pentola, mettete sul fuoco, coprite con il coperchio e fate cuocere a fuoco dolce (deve appena sobbollire) per circa 2 ore. Una volta cotto, spegnete e lasciate raffreddare nell'acqua di cottura (in questo modo la carne di tacchino cambierà struttura e assorbirà i profumi dell'alloro e del vino).

3. Nel frattempo preparate l'insalata di fagioli: in una terrina mettete i cannellini e conditeli con un pizzico di sale e di pepe; aggiungete la cipolla rossa, tagliata a julienne, e qualche foglia di sedano, tritata grossolanamente. Mescolate bene e condite solo all'ultimo con un filo di olio.

4. Quando il tacchino si sarò raffreddato, scolatelo dal liquido di cottura e sfaldatelo delicatamente con le mani. Disponetelo su un letto di fagioli e cipolla, e portate in tavola.

UNA RICETTA SEMPLICE E PARTICOLARE, IN CUI LA DELICATA CARNE DI TACCHINO VIENE INSAPORITA SIMULANDO QUASI IL GUSTO DEL TONNO

✱ HAMBURGER DI TACCHINO FATTO IN CASA, ARRICCHITO CON YOGURT E SPEZIE, DA ACCOMPAGNARE A VEGETALI FRESCHI PER UN PASTO "GOLOSAMENTE EQUILIBRATO"

Tac-burger

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di carne di tacchino
80 g di pane bianco grattugiato
100 g di yogurt bianco
1-2 finocchi
250 g di misticanza
1 ciuffo di prezzemolo
1 limone
1 radice di zenzero
paprica
olio extravergine di oliva
sale

per la panatura
farina; uovo
grissini (o cracker)

Preparazione

1. Tritate finemente la carne di tacchino al tritacarne. Trasferite la carne in una ciotola, unite lo yogurt e il pane grattugiato, e amalgamate per bene. Profumate con un pizzico di paprica, lo zenzero grattugiato e il prezzemolo tritato, regolate di sale e mescolate ancora.

2. Con l'impasto ottenuto formate quattro hamburger, trasferiteli in una teglia, rivestita con carta forno, e fateli raffreddare in frigorifero per circa un'ora. Trascorso il tempo di riposo, passate gli hamburger nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nei grissini o cracker tritati.

3. Scaldate un filo di olio in una padella, disponete gli hamburger e fateli cuocere a fuoco dolce per circa 10 minuti. Mondate i finocchi, sciacquateli e fateli a spicchi sottili. Disponeteli nei piatti da portata e adagiate sopra l'hamburger. Accompagnate con la misticanza e condite tutto con una citronette di olio e limone. Portate in tavola e servite.

SCUOLA DI CUCINA

Involtini "incamiciati"

*

RIVESTITE IL TACCHINO CON LA MORTADELLA: QUESTA FUNGERÀ IN COTTURA DA GUSTOSA "BARRIERA" PER LA CARNE

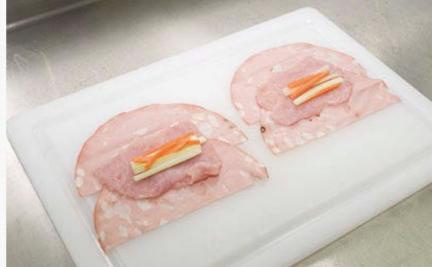
Ingredienti (per 4 persone)

8 fette di mortadella Bologna igp
8 fette di tacchino
200 g di sedano
200 g di carote
4 rametti di mirto
2 rametti di salvia
3 rametti di rosmarino
4 ciuffi di prezzemolo
1/2 bicchiere di vino bianco secco
aceto balsamico tradizionale (o glassa)

per i cipollotti

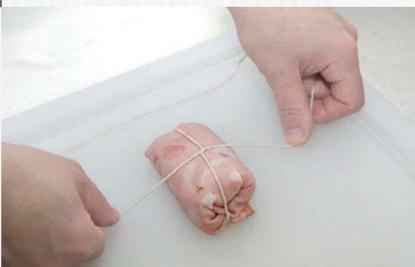
400 g di cipollotti freschi
1 cucchiaio di zucchero
2 cucchiai di aceto di vino bianco
20 g di burro
sale

1 PREPARATE GLI INVOLTINI

Lavate e mondate le carote e il sedano, quindi tagliateli a bastoncini di 1/2 cm di spessore. A parte battete le fette di tacchino con un batticarne leggermente inumidito. Stendete le fette di mortadella su un piano di lavoro e disponete sopra una fetta di tacchino e qualche bastoncino di carota e sedano.

2 AVVOLGETELI...

Chiudete verso l'interno la mortadella, e avvolgete la carne fino a ottenere tanti fagottini.

3 ... E LEGATELI

Legate gli involtini ottenuti con spago da cucina, chiudendoli a croce. Preparate i cipollotti: lavate e mondate i cipollotti. Cospargete il fondo di una padella con lo zucchero, il burro e un pizzico di sale. Mettete sul fuoco, disponete i cipollotti e fateli caramellare, senza mai girarli. Sfumate con l'aceto, coprite e proseguite la cottura su fuoco basso fino a quando i cipollotti saranno cotti.

4 CUOCETELI E SERVITE

In una pentola disponete le erbe aromatiche. Adagiate sopra i fagottini di tacchino e versate il vino. Incoperchiate e mettete sul fuoco a fiamma vivace; quando il vino inizierà a bollire, abbassate la fiamma al minimo e proseguite la cottura sempre con il coperchio. Distribuite i cipollotti nei piatti da portata e disponete sopra gli involtini. Nappate tutto con il loro fondo di cottura, guarnite con qualche goccia di aceto balsamico e servite.

Pojarski di bollito in salsa alle mele

✱ *UN RITORNO ALLA CUCINA INTERNAZIONALE DEGLI ANNI PASSATI. TEMPI IN CUI L'USO DELLA PANNA ERA ABITUALE IN CUCINA*

Ingredienti (per 4 persone)

200 g di petto di pollo già lessato
200 g di patate dell'Alto Viterbese igp già lessate e schiacciate
1 uovo
6 foglie di menta romana
burro
pepe bianco
sale e pepe

per la salsa

1 mela granny smith
250 ml di panna fresca
1 bicchierino di cognac
1 cucchiaino di senape

Preparazione

1. In una terrina raccogliete il petto di pollo, tagliato a listerelle, e le patate, lessate e schiacciate; condite con un pizzico di sale e una macinata di pepe bianco, e profumate con la menta tritata. Aggiungete l'uovo e amalgamate accuratamente.

2. Passate il composto ottenuto al tritacarne e formate tante polpettine (da circa 50 g l'una), dandogli una forma a goccia e schiacciandole leggermente. In una padella fate sciogliere una noce di burro, disponete le polpettine e fatele cuocere a fuoco dolce circa 3 minuti per lato.

3. Una volta cotte, scolate le polpettine e tenetele da parte; bagnate il fondo di cottura con il cognac e fiammeggiate. Aggiungete la mela, sbucciata e tagliata a cubetti, e fate ammorbidire. Aggiungete la senape e la panna, e fate cuocere fino a ottenere una salsa cremosa.

4. Distribuite le polpettine nei piatti da portata e ricoprite con la salsa calda. Profumate con una macinata di pepe e servite.

SUA ECCELLENZA...

di **ERICA TUCCINO**

IL PECORINO DI PIENZA

È il più pregiato tra i pecorini delle Crete senesi e della Val d'Orcia. Formaggio dop a pasta cotta, è prodotto con latte crudo intero di pecore di razza sarda allevate allo stato semibrado e nutrite con foraggi del territorio. Si riconosce dal sapore dolce e pastoso, solo lievemente piccante. Le forme, tra i 14 e i 22 cm di diametro, e un peso che va dagli 800 g ai 2 kg, vengono fatte stagionare dai 30 giorni per il prodotto fresco, fino ad arrivare ai 18 mesi.

IL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

Veniva prodotto in passato per i nobili da uve nobili. Nel 1980 ha ricevuto il riconoscimento docg. È ottenuto, per un minimo del 70%, da una varietà di sangiovese detta Prugnolo gentile. Per la restante parte, il disciplinare prevede l'uso di uve autorizzate dalla provincia di Siena, purché la percentuale di vitigni a bacca bianca non superi il 10%. La gradazione alcolica minima è di 12,50% vol. L'età ottimale è di 2 anni di maturazione.

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

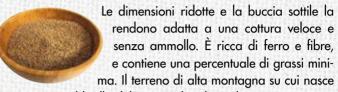
Viene prodotto a un'altitudine che varia dai 300 ai 600 metri. Il clima piuttosto fresco rende possibile una coltivazione senza la necessità di trattamenti antiparassitari. Le cultivar più diffuse in quest'area sono Leccino (di prima maturazione), Trantolo (colore deciso) e Frantoio (sapore fruttato). La miscela variegata di cultivar conferisce all'olio bassa acidità, un aroma lievemente piccante e un colore verde intenso.

IL MIELE

I più diffusi da queste parti sono quello di acacia e il millefiori. A differenza del millefiori, che si cristallizza, il miele di acacia resta sempre liquido. Ciò dipende dalla maggiore percentuale di fruttosio che contiene. La tradizione toscana lo vede spesso impiegato nella preparazione di dolci tipici, come il panforte di Siena.

IL PROSCIUTTO DI CINTA SENESE

La razza suina autoctona viene allevata allo stato brado o semibrado e si nutre di ghiande, tuberi e materiale organico del tappeto erboso. Questo conferisce alla carne che ne deriva compattezza e ottime qualità dietetiche. Il prosciutto di cinta senese, stagionato dai 12 ai 18 mesi, si riconosce dalla zampa lunga e fine. La particolarità al palato è data dal grasso, che ha un sapore delicato e gustoso.

LA LENTICCHIA DI CASTELLUCCIO DI NORCIA

Le dimensioni ridotte e la buccia sottile la rendono adatta a una cottura veloce e senza ammollo. È ricca di ferro e fibre, e contiene una percentuale di grassi minima. Il terreno di alta montagna su cui nasce (1500 metri sul livello del mare) e le relative basse temperature impediscono al tonchio di attaccare questa leguminosa. Ciò ne permette una coltivazione biologica, senza l'utilizzo di diserbanti e pesticidi. Nel 1997 ha ricevuto l'igp.

IL TARTUFO

L'Umbria è un'immensa tartufaia. Sono circa 10 i tipi di tartufo che, a seconda del periodo, possiamo trovare. Il più pregiato è il tartufo bianco (profumo acuto, notevoli dimensioni, polpa color nocciola). Il tartufo nero è il più diffuso nel territorio. Ha un profumo aromatico deciso , una polpa nero rossastra e sottili venature bianche. Questo, però, è il periodo dello scorzone estivo: perfetto per la produzione di salse e negli insaccati.

LA CANAPA

Da quasi 20 anni, l'Unione Europea sta incentivando la coltivazione di canapa, molto diffusa in Italia nel secolo scorso. Gubbio è il comune con più ettari seminati (circa 30). I suoi campi di utilizzo sono vari: cosmetico, medico, edile, energetico, tessile e cartaceo. Dai semi di *cannabis sativa*, coltivata per uso alimentare e pressoché priva di THC, si produce una farina integrale talmente pregiata che potrebbe compensare le carenze alimentari dei paesi in via di sviluppo.

LA CRESCIA DI GUBBIO

È la versione locale della torta al testo umbra. Si impasta con farina, acqua, sale, olio e un pizzico di bicarbonato. I dischi ottenuti dopo la stesura vengono fatti cuocere sul *panaro*, lastra rovente in ferro battuto, e cotti sotto la cenere di un fuoco a legna. Usata in passato come alternativa al più costoso pane, oggi viene imbottita con verdure, formaggi e salumi umbri.

LA SALSICCIA DI NORCIA

I 600 metri di altitudine di Norcia, l'origine calcarea dei terreni e le vette degli Appennini hanno reso questo borgo la patria della lavorazione di carni suine. La salsiccia di Norcia viene prodotta con spalla e coscio di maiale, lavati con acqua e vino, e poi tagliati a punta di coltello. Dopo la fase di salatura e concia con pepe e aglio, la carne viene insaccata nel budello naturale e legata a mano. Può essere consumata fresca o stagionata.

L'ESTATE SI FA ROSSA

UN GIUGNO INEDITO CON ROSSI DI FRESCHEZZA ED ELEGANZA ECCELLENTI

di ALESSANDRO APOLITO

Nel vino come nella vita è bello sperimentare, cercare nuovi abbinamenti col cibo, assaggiare luoghi, territori, storie attraverso una bottiglia. E di racconti l'Italia è ricchissima, con un patrimonio di vitigni coltivati che nessun Paese al mondo riesce a raggiungere. E a giugno abbiamo scelto sei "romanzi" tutti rossi! Ma chi scrive queste pagine che si trasformano in piacere? Gli enologi.

Appartiene a loro la sapienza e la capacità di trasformare l'uva in vino. Un'arte antica, ma anche profondamente moderna, che ha bisogno di una formazione continua per garantire la tradizione anche attraverso innovazioni fondamentali. Tra le più belle "penne" incontrate nei nostri assaggi c'è Barbara Tamburini, enologa che riesce ad assecondare ed esaltare i territori nei quali lavora, senza imporsi sulla natura. Buona estate tutta rossa allora!

ANTIPASTO

RENZO - TRINGALI CASANUOVA

Siamo a Bolgheri e il profumo di mare è portato da una brezza leggera che rende magico questo posto. Con il Renzo ci immergiamo in un gran bicchiere, dove la mora carezza piacevolmente il naso. In bocca la parola d'ordine è equilibrio, ma anche qui il frutto si avverte pulito, nitido. Grande classe toscana!

IDEALE CON:

Portafogli di melanzane alla quasi parmigiana *(pag. 109)*

PRIMO

SANCTI BLASII - COLLINE SAN BIAGIO

Un'altra voce Toscana autentica che porta la bandiera di un territorio incontaminato dove il Sangiovese gioca un ruolo di grande protagonista. In questo vino incontra uve come il Cabernet Sauvignon e il Merlot che ne rafforzano il carisma. Ecco un intreccio di profumi che va dalla prugna alla mora, ecco a occhi chiusi i profumi di queste colline. Quando lo si assaggia, si apprezza la nota morbida e quella sapida che permane ma con un'ottima gestione dei tannini.

IDEALE CON:

Conchiglioni con polpettine di manzo *(pag. 74)*

SECONDO

IL MONASTERO - TRIACCA

Si sale in Valtellina con questo vino, con un Nebbiolo davvero originale. Un'uva delicata ma dal potenziale formidabile, che si adatta solo a poche terre come quelle del Barolo e del Barbaresco in Piemonte. Eccoci invece a nord della Lombardia con una tipologia diversa ma interessante e piacevole. Bella la freschezza, la complessità olfattiva che richiama a tratti alla rosa. Ottima la fase gustoaromatica dove sono ben bilanciate le componenti morbide con i tannini vellutati. Vino che si esalta con arrosti, brasati e formaggi stagionati.

IDEALE CON:

Millefoglie di hamburger con fiori di zucca croccanti e stracciata di bufala *(pag. 89)*

PRIMO

CABRAIA - GUALDO DEL RE

Cabernet franc e Cabernet Sauvignon per questo vino, che mantiene però un accento tipicamente toscano e dimostra come i vitigni francesi abbiano saputo trovare in queste colline i loro luoghi d'elezione. Ecco allora un profluvio di mirtilli, ribes e frutti rossi a ornare un bouquet eccellente. Alla degustazione il vino è morbido con una bella freschezza e una morbidezza avvertita.

IDEALE CON:

Pasta alla Norma
(pag. 44)

SECONDO

CHIANTI CLASSICO - LE REGGE

Un Chianti Classico che non delude le aspettative, con tratti esemplari e una chiave di lettura del territorio davvero interessante. All'assaggio invita alla scoperta, con profumi che rimandano alla frutta rossa e al pepe. In bocca si apprezza la sapidità del vino, con una struttura importante che ne fa un rosso da bere in ogni stagione. Il finale è lungo e si apprezza in particolare per la complessità del suo gusto.

IDEALE CON:

Mezzelune di hamburger con sale affumicato e pepe bianco *(pag. 93)*

SECONDO

STA FRESCA BIRRIFICIO STIMALTI

Una Blanche dai 5,4 gradi alcolici, che mostra un bell'equilibrio tra le spezie e le note agrumate. All'assaggio mostra un carattere forte e sorso dopo sorso conquista e fa onore al suo nome. Questa birra rappresenta bene lo spirito giovane ed elegante che anima lo staff del birrificio Stimalti, una scommessa campana che ha margini importanti per crescere ancora contando su prodotti che si fanno notare per lo stile e la ricercatezza. Apprezzato anche il gioco di parole nelle etichette e per l'estate... sta fresca a tutti!

IDEALE CON:

Pollo con i peperoni soft soft
(pag. 55)

SECONDO

POGGIO GUALTIERI CHIANTI RUFINA RISERVA FATTORIA DI GRIGNANO

Quando un vino è elegante lo si vede già dal colore, con un rosso rubino d'intesità impressionante. Segno di una struttura forte, di uve sane. In questo caso di Sangiovese, con una piccola e sapiente aggiunta di morbido Merlot. Bello l'uso del legno che dona note speziate al vino. In bocca è rotondo e fresco, con tannini vellutati e con un viva persistenza gustativa.

IDEALE CON:

Bistecca alla fiorentina *(pag. 50)*

I RISTORANTI SELEZIONATI DA FERRARELLE.

TRATTORIA AL VECCHIO FORNO

A San Quirico D'Orcia, nel cuore delle colline senesi, vi attende l'Antica Trattoria Toscana "Al Vecchio Forno", dove gustare gli antichi sapori di un tempo, e che con la sua esperienza trentennale, garantisce la massima qualità dei prodotti di sola provenienza locale, tra cui il pregiato tartufo e le carni di razza Chianina e della Cinta Senese.
Ad arricchire i gustosi piatti tipici, una vasta selezione di vini territoriali e regionali. La Trattoria, segnalata nelle maggiori guide eno-gastronomiche, si trova all'interno di un caratteristico e tipico edificio medioevale; in estate, un verde giardino circondato da pergolati fioriti, vi attende in un'atmosfera intima e rilassante, per concludere nel migliore dei modi il vostro tour nella Val D'Orcia.

Trattoria Al Vecchio Forno
Via Piazzola, 8 - San Quirico D'Orcia (SI)
Tel. 0577 897380
www.capitanocollection.com - info@capitanocollection.com

OSTERIA MADONNA DELLA ROSA

L' Osteria Madonna della Rosa sorge tra le mura della chiesa della "Madonna della Rosa" del XVI sec. sita a Velletri, ristrutturata completamente negli anni 90.
Accogliente, raffinata e rustica al tempo stesso, l'osteria è il posto giusto dove gustare paste ripiene fatte a mano, gusti classici e nuovi incontri di sapori.
Per gli amanti della pizza, disponiamo di forno a legna e un menù davvero variegato per tutti i gusti.
La cortesia e la qualità ne fanno il luogo adatto a tutti i tipi di eventi.
Vi aspettiamo.

Osteria Madonna della Rosa
Via Fontana delle rose, 86 - Velletri
Tel. 06 9614 2616
Facebook: OsteriaMadonnaDellaRosa
Chiuso il Lunedì

PIZZERIA I MASANIELLI

È il Regno di Francesco Martucci.
Ci mette l'anima e non solo.
Il format è di sola qualità: tanti i prodotti di presidio slowfood.
Impasto sofficissimo, prodotti di qualità, accostamenti originali: tutti gli ingredienti sono ricercati e selezionati da Francesco e seguono la stagionalità, così come le sue pizze.
Il risultato è una costante crescita, per quanto sia possibile migliorare qualcosa di già eccelso.
Da godere morso dopo morso.

Pizzeria I Masanielli
Viale Abramo Licoln, 29 - 81100 Caserta
Tel. 0823 1540786
facebook: pizzeria masanielli

PIZZERIA MARIA MARÌ

Pizze napoletane e fritti a regola d'arte alla pizzeria Maria Marì che il maestro Enzo Sannino, forte di un'esperienza quarantennale, ha aperto con sua moglie Maria nel centro di Giugliano dando il via alla sua carriera da "solista".
Il moderno locale dispone di un centinaio di posti a sedere, divisi tra interno ed esterno, dove poter gustare pizze ottenute da un impasto leggero ed estremamente digeribile farcito con prodotti di alta qualità.

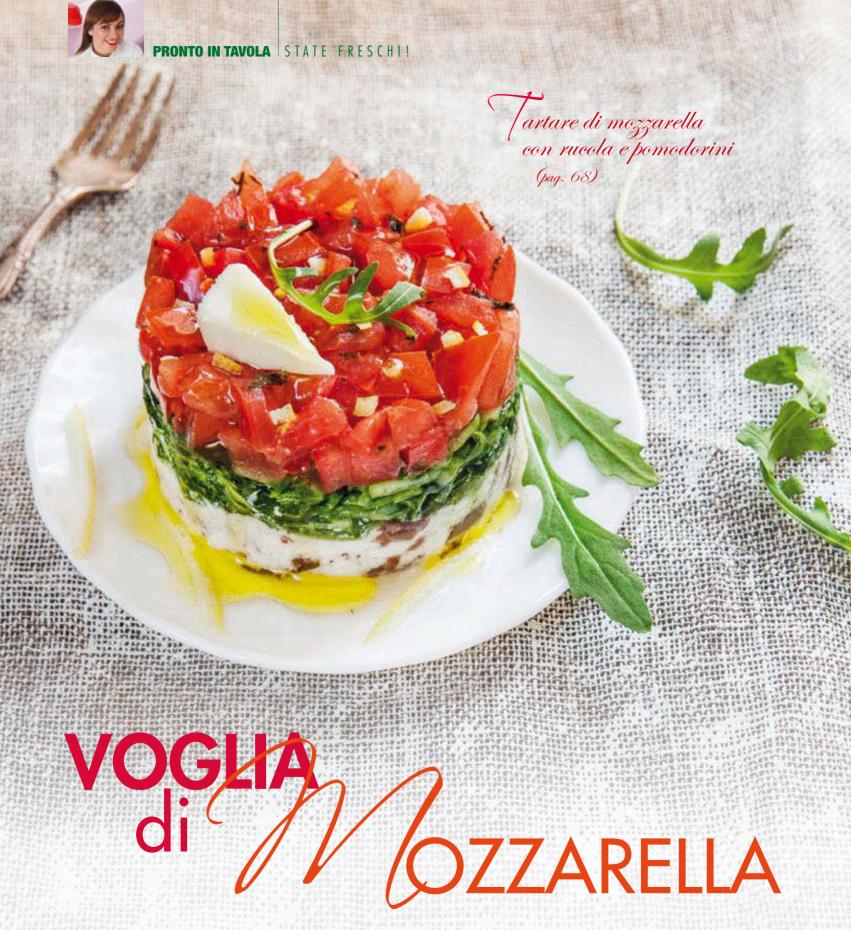
Pizzeria Maria Marì
Via Aviere Mario Pirozzi, 59/63 - Giugliano (Na)
Tel. 081 5064205
email: pizzeriamariamari@gmail.com

LA GENUINA

Un locale accogliente, sobrio ed elegante dove si potranno apprezzare specialità a base di pesce ispirate ai sapori della tradizionale cucina napoletana esaltate con accostamenti raffinati e stuzzicanti.
La nostra specialità? La ricerca e la selezione di frutti di mare e pesce ancora vivo. Il Ristorante si presta a soddisfare tutte le necessità di un pranzo di lavoro, una cena aziendale o cerimonie garantendovi un ottimo servizio e un personale gentile e preparato.

La Genuina
Via 3°trav.Masseria Lombardi, 2 - 80024 Cardito (Na)
Tel. 081 8314040

Tartare di mozzarella con rucola e pomodorini
(pag. 68)

VOGLIA di MOZZARELLA

FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA, LA MOZZARELLA DI LATTE VACCINO O DI BUFALA È PROTAGONISTA DI RICETTE STUZZICANTI E SEMPLICI DA REALIZZARE. PERFETTE DA SERVIRE DURANTE UNA CENA D'ESTATE COME SFIZIOSO APERITIVO O FRESCO ANTIPASTO

a cura della redazione; ricette di MONICA BIANCHESSI - foto di SILVIA CENSI

Frittelle di mozzarella

(pag. 68)

In libreria "I dolci fatti in casa": da Monica Bianchessi tante ricette facili e veloci per dolci supergolosi! (Sitcom Editore, 19,90 euro).

Tartare di mozzarella con rucola e pomodorini

Ingredienti (per 4 persone)

4 pomodori da insalata
4 mozzarelle da 250 g l'una
100 g di rucola
2 cetrioli
70 g di olive taggiasche sott'olio già snocciolate
1 cucchiaio di succo di limone
la scorza di 1/2 limone
origano secco
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Lavate i pomodori, tagliateli a metà ed eliminate semi e acqua di vegetazione; fateli a dadini e conditeli con un pizzico di sale e di origano e un cucchiaio di olio; mescolate e tenete da parte. Lavate la rucola, asciugatela e tritatela grossolanamente; sbucciate i cetrioli e grattugiateli con la grattugia a fori grossi, spremeteli per bene e uniteli alla rucola, quindi condite tutto con due cucchiai di olio, il succo del limone e un pizzico di sale.

2. Tagliate la mozzarella a quarti e tenetene da parte 4 pezzetti, quindi tritate il resto con un coltello affilato; condite con un pizzico di origano, le olive, ben scolate, e un pizzico di sale. Disponete un coppapasta su un piatto da portata e distribuite al centro un quarto del composto di mozzarella; formate un altro strato con un quarto di rucola e cetrioli e continuate con un quarto di pomodoro.

3. Terminate con uno spicchio di mozzarella tenuto da parte. Procedete allo stesso modo per preparare le altre tre porzioni, guarnite con un filo di olio a crudo e la scorza di limone a filetti. Portate in tavola e servite.

Frittelle di mozzarella

Ingredienti (per 4-6 persone)

500 g di mozzarella di bufala
4 cucchiai di pecorino
2 cucchiai di farina 00
20 g di erbette tritate (prezzemolo, basilico, origano)
3 uova
100 g di pangrattato
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Tagliate la mozzarella a fette, raccoglietele in un colapasta, mettete sopra un peso e lasciatele scolare per circa 2-3 ore. Trascorso questo tempo, tritate la mozzarella e raccoglietela in una ciotola; aggiungete un albume, la farina, le erbette tritate e due cucchiai di pecorino grattugiato, e amalgamate accuratamente. Coprite con pellicola trasparente e trasferite in frigorifero per almeno mezz'ora.

2. Miscelate il pangrattato con il pecorino restante; in un piatto a parte sbattete le uova con il tuorlo rimasto. Con un cucchiaio prelevate tante palline di impasto e passatele prima nelle uova sbattute e poi nel pangrattato. Sistematele infine in frigorifero per circa 30 minuti.

3. Scaldate abbondante olio in padella e portatelo a una temperatura di 170 °C; tuffate le palline nell'olio caldo e friggetele. Quando saranno ben dorate, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. Salatele leggermente e servite subito.

Nodini con prosciutto crudo e melone

Ingredienti (per 4 persone)

1 melone cantalupo
16 fette di prosciutto crudo
8 nodini di mozzarella
100 g di spinacini da insalata
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Sbucciate il melone, tagliatelo a metà ed eliminate i semi. e i filamenti interni; con un coltello affilato ricavate 16 fette di melone e tagliate quello restante a cubetti. Su di un piano da lavoro sistemate le fette di melone a coppia, mettete 1 fetta di prosciutto crudo, distribuite qualche foglia di spinacino e al centro un nodino di mozzarella.

2. Formate una sorta di roselline con le altre fette di prosciutto crudo e infilatele negli stecchini in bambù. Disponete i nodini e le roselline di prosciutto nei piatti da portata, accompagnate tutto con un'insalatina di spinacini, condita con un filo di olio e un pizzico di sale. Guarnite con i cubetti di melone, profumate con una macinata di pepe e servite.

Nodini con prosciutto crudo e melone

ALICE TV

Monica Bianchessi è in onda con il programma "PRONTO IN TAVOLA" tutti i giorni alle 20.00, su Alice tv (canale 221 del digitale terrestre).

Bocconcini di mozzarella ripieni

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di bocconcini di mozzarella
100 g di pomodorini secchi sott'olio
80 g di capperi sott'aceto
3 rametti di origano fresco
300 g di insalatina fresca
olio extravergine di oliva
sale a scaglie e pepe

Preparazione

1. In una pentola scaldate abbondante acqua portando la temperatura a 70 °C. Nel frattempo scolate i pomodorini dall'olio di conservazione e i capperi dall'aceto. Mescolate i pomodorini con i capperi e un rametto di origano sfogliato, e tenete da parte.

2. Immergete i bocconcini di mozzarella, pochi alla volta, per 30-40 secondi, a seconda della grandezza, nell'acqua; prelevateli con un mestolo forato e praticate una pressione facendo una sorta di sacchetto. Sistemate all'interno un cucchiaino di ripieno, chiudete i lembi sigillandoli e poi immergete i bocconcini in acqua fredda.

3. Ripetete l'operazione fino a esaurimento degli ingredienti. Condite l'insalatina con un filo di olio, un pizzico di sale e di pepe, e l'origano sfogliato restante; distribuitela nelle ciotoline individuali, disponete sopra i bocconcini ripieni e servite.

MONETA PORTA IL COLORE IN CUCINA

La **serie MONETA PANTONE UNIVERSE™ disegnata da Luca Trazzi** unisce l'esperienza e l'autorevolezza di Moneta nella produzione di strumenti di cottura di qualità con lo stile che tutti i prodotti Pantone portano nel mondo della casa e del *lifestyle*. Quattro differenti tipologie di strumenti di cottura nei **sei colori Pantone 225C fuxia**, **Pantone 186C rosso**, **Pantone 1505C arancio**, **Pantone 375C verde**, **Pantone 2728C blu** e **Pantone Cool Gray 8 C**, che consentono a ogni utilizzatore di creare la propria collezione personalizzata con la combinazione cromatica preferita.

A GERMINAL BIO IL PREMIO NUTRIGOLD

La linea di **alimenti biologici Germinal Bio**, creata dal Gruppo MangiarsanoGerminal, è stata eletta migliore innovazione nutrizionale del 2015 durante la IX edizione del forum NutriMi rivolta agli esperti della comunità scientifica, tenutasi a Milano ad aprile. La linea Germinal Bio nasce da una profonda e continua **ricerca sulle materie prime e sulle loro caratteristiche nutritive**. Realizzare alimenti biologici, salutistici e funzionali, è una responsabilità che il Gruppo MangiarsanoGerminal si assume nei confronti di quei consumatori che scelgono di intraprendere uno stile di vita sano e corretto.

UNA TIRA L'ALTRA

Dolci tentazioni ora facilmente realizzabili con gli stampi della Linea Wonder Cakes by **Silikomart!** Con **Easy Candy** si possono realizzare morbide gelatine, bon bon gommose e classiche caramelle dure in pochi, semplici passi. Infatti, grazie al prezioso ricettario che accompagna ogni stampo, anche i meno esperti saranno capaci di preparare deliziose caramelle! Gli stampi Easy Candy sono disponibili in tre modelli: **Tutti Frutti** per caramelle a forma di ciliegia, fragola, banana e mela; **Bob Bon** per ottenere caramelle a forma di orsetto, girella, classica caramella e bon bon e... **Sweet Treats** per caramelle a forma di cuore, stella e tondo.

NATURALMENTE BUONO

Da oltre 20 anni specializzati nella produzione di yogurt di altissima qualità**, Latteria Sociale Merano** presenta il suo fiore all'occhiello: lo **yogurt Merano 100% naturale**. Qualità, passione, innovazione, sostenibilità e rispetto delle tradizioni, tutti i valori chiave si ritrovano racchiusi nella bontà e genuinità di questo prodotto. Solo yogurt intero 100% Alto Adige, tanta frutta pregiata, zucchero di canna grezzo e senza alcun'aggiunta di aromi per 6 varianti cremose e vellutate: nocciola del Piemonte IGP, agrumi di Sicilia, vaniglia Bourbon del Madagascar, frutti di bosco, fragole camarosa e caffè arabica di alta montagna.

CONCHIGLIE d'AMARE

SIMPATICI E AVVOLGENTI, I CONCHIGLIONI SONO TRA I FORMATI DI PASTA CHE PIÙ SI PRESTANO AD ACCOGLIERE FARCE E CONDIMENTI SUCCULENTI E IRRESISTIBILI. DA AMARE AL PRIMO ASSAGGIO…

a cura della redazione - ricette e foto di SABRINA ROSSI

Conchiglioni ripieni con trito di zucchine e baccalà

(pag. 75)

Conchiglioni con polpettine di manzo e bresaola

Conchiglioni ripieni con trito di zucchine e baccalà

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di conchiglioni
400 g di baccalà già ammollato
300 g di zucchine romanesche
3-4 fiori di zucca
1 cucchiaino di curcuma
200 ml di latte
80 g di provola
burro
sale e pepe bianco

Preparazione

1. Lavate le zucchine e spuntatele, quindi grattugiatele con una grattugia. In una padella fate sciogliere una noce di burro e, quando inizierà a sfrigolare, aggiungete il baccalà, tagliato a dadini; salate, insaporite con la curcuma e fate rosolare da tutti i lati. Versate 150 ml di latte, incoperchiate e fate cuocere per 5 minuti su fiamma moderata.

2. Trascorso il tempo, prelevate il baccalà, tenendo da parte il latte, frullatelo in un mixer da cucina e mettete da parte. In un'altra padella fate cuocere le zucchine con una noce di burro, facendo asciugare bene l'acqua di vegetazione. Regolate di sale e di pepe. In una ciotola amalgamate le zucchine e la crema di baccalà. Pulite i fiori di zucca e fateli a listerelle.

3. Lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata, scolatela al dente e fatela asciugare su un canovaccio pulito. Farcite i conchiglioni con la crema di baccalà e zucchine e disponeteli in una pirofila imburrata. Cospargete con la provola a fettine, i fiori di zucca e qualche ciuffetto di burro. Versate il latte rimanente e quello tenuto da parte, e fate gratinare in forno a 180 °C fino a quando la provola sarà sciolta e il latte ben assorbito. Sfornate e servite immediatamente.

Conchiglioni con polpettine di manzo e bresaola

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di conchiglioni
600 g di passata di pomodoro
120 g di fior di latte
50 g di bresaola
1 cipolla
1 carota
1 costa di sedano
parmigiano
olio extravergine di oliva
sale

per le polpettine di manzo

300 g di macinato di manzo
2 uova
5 fette di pane in cassetta
100 ml di panna
60 g di parmigiano
latte
sale e pepe

Preparazione

1. Mondate e tritate gli odori, quindi fateli soffriggere in una casseruola con un filo di olio; unite la passata di pomodoro e un bicchiere di acqua, salate e fate cuocere per una decina di minuti.

2. Nel frattempo preparate le polpettine: mettete il pane in cassetta in ammollo nel latte. In una ciotola raccogliete il macinato, le uova, il pane, ben strizzato, il parmigiano grattugiato e la panna. Regolate di sale e di pepe, e amalgamate accuratamente.

3. Realizzate tante polpettine con il composto preparato, immergetele nel sugo e fatele cuocere per circa 30 minuti. Prelevate le polpettine e tenetele da parte. In una padella scaldate un filo di olio, disponete la bresaola, tagliata a listerelle, e fatela cuocere fino a renderla croccante.

4. Lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata, scolatela al dente e conditela con metà sugo. Farcite i cochiglioni con le polpettine e disponeteli in una pirofila; copriteli con il sugo restante, la bresaola a listerelle, il fiordilatte a dadini e il parmigiano grattugiato. Infornate a 200 °C e fate cuocere per circa 10 minuti. Trascorso il tempo di cottura, levate e servite immediatamente.

In libreria "Scuola di cucina": più di 150 ricette, realizzate step by step, per una raccolta unica e imperdibile (Lt Editore 24,90 euro).

Conchiglioni alle melanzane sciuè sciuè

Ingredienti

320 g di conchiglioni
250 g di pomodorini pachino
2 melanzane
4 capperi dissalati
1 filetto di alice sott'olio
2 spicchi di aglio
1/2 peperoncino
1 ciuffo di prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Sciacquate le melanzane, spuntatele e tagliatele a fette spesse circa 1 cm; cospargetele di sale e lasciatele spurgare per almeno un'ora. Trascorso questo tempo, tagliatele a cubetti e fatele saltare in padella con un filo di olio e 1 spicchio di aglio; quando le melanzane saranno morbide ma asciutte, tritatele al coltello, aggiungete un trito di capperi e alice, e mescolate.

2. Sciacquate i pomodorini, tagliateli a spicchi ed eliminate i semi e l'acqua di vegetazione; fateli saltare in una padella con un filo di olio, l'aglio restante e un pizzico di sale. Profumate infine con il prezzemolo tritato.

3. Scolate il liquido di cottura dei pomodorini, versatelo in un'altra padella e fatelo scaldare con un pizzico di peperoncino. Nel frattempo lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata, scolatela al dente e farcitela con il composto di melanzane. Disponete i conchiglioni nella padella con il liquido, facendo attenzione che il ripieno non fuoriesca, e lasciate insaporire per qualche minuto. Aggiungete i pomodorini e padellate per un altro minuto. Impiattate e servite.

Conchiglioni stracciatella e alici su crema di fave e cipollotti

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di conchiglioni
400 g di fave fresche già sgranate
2 cipollotti freschi
500 g di stracciatella
8 filetti di alici sott'olio
erba cipollina
olio extravergine di oliva
sale e pepe bianco

Preparazione

1. Tritate grossolanamente i cipollotti e fateli rosolare in una padella con un filo di olio; unite le fave, tenendone da parte qualcuna per la decorazione finale, e fatele insaporire per qualche minuto, quindi copritele con circa 200 ml di acqua calda e fatele cuocere per una decina di minuti. Salatele e proseguite la cottura per altri 2 minuti.

2. Trascorso il tempo di cottura, scolate le fave e i cipollotti, tenendo da parte il liquido di cottura, e raccoglieteli in un mixer da cucina. Frullate unendo un filo di olio e di acqua di cottura fino a ottenere una crema liscia e morbida. Profumate infine con una macinata di pepe.

3. Unite alla stracciatella un trito di alici e l'erba cipollina tagliuzzata. Lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata, scolatela al dente e trasferitela in una ciotola capiente. Condite con un filo di olio e lasciate raffreddare. Farcite i conchiglioni con la stracciatella e distribuiteli nelle ciotoline individuali. Guarnite con le fave tenute da parte e qualche stelo di erba cipollina, quindi serviteli freddi con la crema di fave a parte.

SERENATA IN CUCINA

CI SONO STRUMENTI E STRUMENTI. PER QUESTA SERENATA (GASTRONOMICA) ABBIAMO DECISO DI SUONARNE UNO TIPICO ABRUZZESE. PARLIAMO DELLA CHITARRA, SORTA DI TELAIO IN LEGNO ACCORDATO CON UNA FITTA SERIE DI FILI DI ACCIAIO CON CUI SI CONFEZIONANO ALTRETTANTO TIPICI SPAGHETTI A SEZIONE QUADRATA, IDEALI DA CONDIRE CON SUGHI RICCHI E CORPOSI

di EMANUELA BIANCONI; ricette e foto di SILVIA CENSI

SCUOLA DI CUCINA

Chitarra con peperoni cipolle rosse e burrata

Ingredienti (per 4 persone)

350 g di farina di grano duro (più altra per spolverizzare); 4 uova 2 cipolle rosse; 1 peperone; 1 burrata; 2 cucchiai di granella di mandorle; 2 cucchiaini di curcuma; zucchero; erba cipollina burro; olio extravergine di oliva; sale e pepe

1

PREPARATE L'IMPASTO

Fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e un pizzico di sale, e amalgamate accuratamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, coprite con un canovaccio pulito e lasciate riposare per una decina di minuti. Nel frattempo in una padella fate tostare la granella di mandorle con una noce di burro. Levate e tenete da parte.

2

STENDETELO IN UNA SFOGLIA

Stendete la pasta in una sfoglia dello spessore di circa 1/2 cm. Scaldate 2 cucchiai di olio in una padella, aggiungete la curcuma, il pepe, 1/2 cucchiaino di zucchero e le cipolle, tagliate a rondelle; versate 1/2 bicchiere di acqua e fate cuocere per 10 minuti. Unite il peperone, mondato e tagliato a listerelle, e fate cuocere per altri 5 minuti. Regolate di sale e di pepe.

3

ADAGIATELA SULLA CHITARRA

Tagliate la sfoglia in rettangoli larghi quanto la chitarra e appoggiateli sui fili dello strumento.

4

RICAVATE GLI SPAGHETTI

Passate sopra il matterello e ricavate tanti spaghetti; toglieteli, allargateli su un vassoio infarinato e ripetete l'operazione fino a esaurimento della sfoglia. Lessate gli spaghetti in acqua salata, scolateli al dente e trasferiteli in padella con le verdure. Mantecate per 1 minuto e impiattate; cospargete la superficie con erba cipollina, pezzetti di burrata e granella di mandorle tostata, e servite.

Chitarra al pesto rosso

(pag. 82)

Chitarra melanzane e pinoli

(pag. 82)

Chitarra al pesto rosso

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di spaghetti alla chitarra
3 pomodori
2 cucchiai di pomodorini secchi sott'olio
30 g di capperi
70 g di mandorle già sgusciate
40 g di pinoli già pelati
1 ciuffo di basilico
1 spicchio di aglio
1 peperoncino
zucchero
pecorino in scaglie
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Tritate grossolanamente mandorle e pinoli, fateli tostare in una padella antiaderente e teneteli da parte. Versate 2 cucchiai di olio in una padella, aggiungete lo spicchio di aglio e fatelo rosolare. Lavate i pomodori, tagliateli a pezzetti e privateli dei semi e dell'acqua di vegetazione; togliete l'aglio dalla padella, mettete i pomodori e fate cuocere per circa 2 minuti.

2. Nel frattempo lessate la pasta in abbondante acqua salata. Versate nella padella 1 mestolo di acqua di cottura e 1/2 cucchiaino di zucchero, e fate cuocere per altri 5 minuti; aggiungete qualche foglia di basilico spezzettata, i capperi, i pomodorini sott'olio, scolati e tagliati a listerelle, e un pizzico di peperoncino, e lasciate insaporire per qualche minuto. Aggiustate di sale e di pepe.

3. Scolate la pasta al dente, tenendo da parte l'acqua di cottura, e versatela in padella. Fate saltare per 1 minuto aggiungendo qualche cucchiaio di acqua di cottura. Completate con le mandorle e i pinoli tostati, e impiattate. Guarnite la superficie con alcune foglioline di basilico e qualche scaglia di pecorino, e servite.

Chitarra melanzane e pinoli

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di spaghetti alla chitarra
3 melanzane
50 g di uvetta
60 g di pinoli già pelati
1 ciuffo di basilico
1 ciuffo di maggiorana
pane secco
parmigiano
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Fate ammollare l'uvetta in acqua tiepida per una decina di minuti. Sciacquate le melanzane, tagliatele a metà e disponetele in una teglia praticando dei tagli obliqui sulla polpa; condite con un filo di olio, un pizzico di sale e pepe, e un po' di maggiorana tritata. Infornate a 180 °C e fate cuocere fino a quando risulteranno morbide.

2. Trascorso il tempo di cottura, sfornate le melanzane e lasciatele intiepidire. Con un cucchiaio prelevate la polpa, raccoglietela in un mixer da cucina, aggiungete 2 cucchiai di parmigiano grattugiato e 1 cucchiaio di pinoli, e frullate fino a ottenere una crema omogenea. Lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata. Nel frattempo sbriciolate il pane secco e fatelo tostare in una padella antiaderente insieme ai pinoli restanti e a 1 cucchiaio di olio.

3. In una padella a parte raccogliete la crema di melanzane, aggiungete l'uvetta, ben strizzata, e mezzo bicchiere di acqua di cottura della pasta. Scolate la pasta al dente, versatela direttamente in padella e saltatela per 1 minuto. Impiattate, cospargete la superficie con il pane tostato, i pinoli, qualche scaglietta di parmigiano e qualche foglia di basilico, e servite.

Chitarra scampi e zucchine

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di spaghetti alla chitarra
50 g di pistacchi già sgusciati (più altri per la guarnizione)
3 zucchine
12 scampi
1 ciuffo di menta
1 limone
1 cucchiaino di curcuma
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Lavate le zucchine, spuntatele e tagliatele a rondelle; in una padella scaldate un filo di olio, aggiungete le zucchine, la curcuma, 1 bicchiere di acqua e un pizzico di sale e pepe, e fate cuocere per una decina di minuti. Raccogliete le zucchine in un mixer da cucina, unite 1 cucchiaio di olio e qualche foglia di menta, e frullate brevemente. Regolate di sale e di pepe.

2. Tritate grossolanamente i pistacchi e aggiungeteli alla crema di zucchine. Sgusciate 8 scampi, eliminate il filamento scuro dell'intestino e tagliate la polpa a tocchetti; in una padella fate saltare gli scampi interi e quelli a tocchetti con un filo di olio e il succo del limone per 1 minuto su fiamma vivace. Regolate infine di sale.

3. Lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata, scolatela al dente e versatela direttamente in padella con 1/2 bicchiere di acqua di cottura. Aggiungete la crema di zucchine e gli scampi a tocchetti, e mescolate per bene. Impiattate, guarnite con gli scampi interi, qualche fogliolina di menta e altra granella di pistacchi, e servite.

Chitarra scampi e zucchine

Chitarra vongole e ceci

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di spaghetti alla chitarra
200 g di ceci già lessati
1 kg di vongole
400 g di bietole già pulite
1 ciuffo di prezzemolo
1 peperoncino
1 spicchio di aglio
vino bianco
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Lasciate spurgare le vongole in acqua salata per circa un'ora, quindi sciacquatele accuratamente sotto l'acqua corrente. Versatele in una padella con lo spicchio di aglio, il peperoncino e 1 bicchiere di vino; mettete sul fuoco, incoperchiate e fatele aprire su fiamma vivace. Togliete dal fuoco, filtrate il fondo di cottura e tenete tutto da parte.

2. Sciacquate accuratamente le bietole, tagliatele a listerelle e fatele saltare in padella con 2 cucchiai di olio, 1/2 bicchiere di acqua e un pizzico di sale e di pepe, per circa 10 minuti. Aggiungete i ceci e proseguite la cottura per altri 2 minuti.

3. Nel frattempo lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata. Versate le vongole nella stessa padella dei ceci, unite il fondo di cottura filtrato e alzate la fiamma. Scolate la pasta al dente e versatela direttamente in padella. Mescolate e fate insaporire per 1 minuto. Impiattate, guarnite con il prezzemolo tritato e un filo di olio a crudo, e servite.

LA SPEZIA DI **GIUGNO**

lo ZAFFERANO

(Crocus sativus)

Fa bene perché...

Abbonda di vitamine B1 e B2. Febbrifugo, contrasta crampi, nevralgie e reumatismi. Grazie agli antiossidanti, previene invecchiamento e alcune forme tumorali. Alza le difese immunitarie, è antidepressivo e afrodisiaco.

Coltiviamolo così

Ama luoghi assolati, terriccio sabbioso e ben drenato contro i ristagni d'acqua. Non teme basse temperature e gelo, da evitare clima umido e nebbioso. Il vaso dovrà avere una profondità di almeno 30 cm.

• **La semina**

Si "semina" in Luna crescente tra fine inverno e inizio primavera o ad agosto-settembre, interrando i bulbi a 10 cm di profondità, distanti 5 cm l'uno dall'altro. Si annaffia nei periodi di siccità. Un anno dopo l'impianto estrarre i bulbi per ripulirli dai bulbilli laterali che possono a loro volta essere interrati.

• **Raccolta e conservazione**

I bei fiori dai quali si ricavano gli stimmi si raccolgono, chiusi, a ottobre, presto al mattino o di sera. Si staccano poi a mano i tre filamenti da essiccare al sole o in forno. Si conservano in recipienti a chiusura ermetica al riparo dalla luce. Mantengono l'aroma per circa 6 mesi, molto meno se ridotti in polvere.

Curiosario

Simbolo d'amore e felicità, si ritiene scacci la malinconia. Per questo i testi antichi raccomandavano di non consumarlo in eccesso. Si sarebbe potuti morire di troppa... gioia!

"L'asino non mangia zafferano."

Nel cestino del mese

• **Ortaggi:** aglio, asparagi, bietole, carote, cavolfiori, cavolo broccolo, cavolo cappuccio, cetrioli, cicorie, cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, lattughe, melanzane, patate, peperoni, pomodori, porri, rape, ravanelli, rucola, sedano, spinaci, piselli, valerianella, zucchine.
• **Frutta:** albicocche, amarene, ciliegie, fragole, nespole, lamponi, meloni, le prime pesche, pere e susine.
• **Aromi:** basilico, cedronella, maggiorana, menta, prezzemolo, timo, valeriana.

La dispensa

Gelatina di fragole

Dopo aver pulito e lavato 1 kg di fragole, metterle in una casseruola e farle cuocere fino a che appaiono quasi disfatte. Sistemarle quindi in una tela di lino per far colare il succo: ci vorranno almeno 12 ore. Si pesa il succo, si prende una pari quantità di zucchero e si mette a liquefare in 100 ml di acqua. Quando sarà ben sciolto si aggiunge il succo e si cuoce finché diventa gelatina. Versare ancora calda in barattoli a chiusura ermetica. Ottima per dessert e formaggi.

ALMANACCO Barbanera nel 1858

Porta con sé l'estate ottime disposizioni nella terra per un anno fertile di fiori, non meno che di frutti e grani d'ogni sorta.

Tradizione e segreti

I giorni del solstizio

Apre le porte alla bella stagione, il 21 giugno. È il solstizio d'estate, momento dell'anno in cui il sole raggiunge il punto più alto sull'orizzonte, portando con sé il giorno più lungo e la notte più breve dell'anno. Poi, subito dopo, il 24, giunge san Giovanni Battista, ricorrenza assai popolare e densa di usanze legate alle antiche celebrazioni solstiziali. Ancora viva è ad esempio quella di esporre alla benedizione del Santo una bacinella d'acqua con fiori ed erbe profumate. Quali? Quelli che sono nel pieno delle loro proprietà balsamiche: iperico, camomilla, lavanda, menta, artemisia, biancospino, corbezzolo, ruta, rosmarino, prezzemolo, salvia. Una volta raccolte le erbe, e anche i fiori – come dimenticare le rose! –, vanno immersi in acqua e lasciati macerare per tutta la notte. Al mattino ci si laverà con quell'acqua che propizierà per noi salute, prosperità e ricchezza. Ancora. Per preparare un nocino a dir poco "miracoloso", tradizione vuole si raccolgano nelle prime ore del mattino – deve farlo una donna – le noci ancora verdi e madide di rugiada. Al resto penserà san Giovanni!

HAM... BURGER!

SIMBOLO DI UNA CUCINA PRATICA E VELOCE, L'HAMBURGER SI TRASFORMA IN PRELIBATEZZA GOURMET. PREPARATO CON CARNI DI PREGIATE RAZZE ITALIANE – AROMATIZZATE CON SPEZIE, AROMI O VERDURE – E MODELLATO IN FORME DIVERSE, VIENE SERVITO AL PIATTO OPPURE ACCOMPAGNATO AL CLASSICO PANINO. LE RICETTE, UNA PIÙ GOLOSA DELL'ALTRA, SONO TUTTE DA GUSTARE MOLTO LENTAMENTE... ALTRO CHE FAST FOOD!

di EMANUELA BIANCONI; ricette di MASSIMO PICCHERI (Le Officine del Gusto, Roma) - foto e styling di ELISA ANDREINI

Millefoglie di hamburger con fiori di zucca croccanti stracciata di bufala e colatura di alici

Ingredienti (per 4 persone)

200 g di carne magra di vitello macinata
200 g di carne magra di manzo macinata
200 g di carne magra di pollo macinata
200 g di carne magra di suino macinata
2 uova
2 mazzetti di fiori di zucca
100 g di parmigiano grattugiato
150 g di pangrattato
250 g di stracciata di bufala
1 ciuffo di basilico verde
1 ciuffo di basilico rosso
colatura di alici di Cetara
farina di tipo 1
olio di semi di arachide
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. In una ciotola raccogliete i vari macinati; aggiungete il parmigiano, le uova, il pangrattato e qualche fogliolina di basilico verde e rosso, spezzettata con le mani, regolate di sale e di pepe, e amalgamate accuratamente. Coprite con un foglio di pellicola trasparente, lasciate riposare in frigorifero per almeno mezz'ora e infine ricavate tanti hamburger molto sottili.

2. Lavate e mondate i fiori di zucca, quindi eliminate il gambo e aprite il fiore a ventaglio; passate i fiori nella farina, facendo in modo che aderisca perfettamente, e friggeteli in abbondante olio di semi ben caldo. Quando i fiori saranno ben dorati e croccanti, scolateli e fateli asciugare su carta assorbente da cucina.

3. Scaldate un filo di olio in una padella, disponete gli hamburger e fateli cuocere pochi minuti per lato. Componete le millefoglie: mettete un hamburger in un piatto da portata e coprite con una cucchiaiata di stracciata di bufala, un fiore croccante, una fogliolina di basilico verde e una rossa, e qualche goccia di colatura di alici. Ripetete la sequenza degli ingredienti realizzando in tutto tre strati. Preparate le altre tre porzioni, portate in tavola e servite.

SCUOLA DI CUCINA

Hamburger quadro di chianina con cacao e peperoncino al doppio sesamo

Ingredienti (per 4 persone)

800 g di carne di razza chianina magra già macinata
2 uova
1 panino al latte grande
latte
peperoncino naga morich
cacao amaro in polvere
sesamo nero tostato
sesamo bianco tostato
burro di panna fresca di alpeggio
olio extravergine di oliva
fior di sale dolce di Cervia
pepe della Tasmania

per accompagnare
chips di patate (gialle e viola) e barbabietole rosse

1 PREPARATE L'IMPASTO

In un recipiente raccogliete la carne; unite le uova, un cucchiaio raso di cacao in polvere e la punta di un cucchiaino di peperoncino; amalgamate accuratamente e profumate con una macinata abbondante di pepe. Mettete il panino in ammollo nel latte; strizzatelo e incorporatelo all'impasto. Coprite con un foglio di pellicola trasparente, trasferite in frigorifero e fate riposare per almeno mezz'ora.

2 REALIZZATE GLI HAMBURGER

Con un filo di olio ungete un foglio di pellicola trasparente e disponete l'impasto; coprite con un altro foglio di pellicola trasparente, leggermente unto, e stendete l'impasto in modo omogeneo fino a ottenere uno strato spesso circa 1 cm. Con l'aiuto di un coppapasta quadrato, ricavate tanti hamburger quadrati.

3 DECORATELI CON IL SESAMO

Disponete gli hamburger in fila, uno accanto all'altro, e copriteli per metà con un foglio; spolverizzate la superficie scoperta con il sesamo bianco facendolo aderire bene. Adagiate delicatamente la carta sulla metà con il sesamo bianco e spolverizzate la parte scoperta con il sesamo nero.

4 CUOCETELI E SERVITE

In una padella antiaderente fate sciogliere una noce di burro, disponete gli hamburger e fateli cuocere, su fuoco basso, per circa 5 minuti. Girateli delicatamente e proseguite la cottura anche dall'altro lato. Impiattate gli hamburger, conditeli con un pizzico di fior di sale e una macinata di pepe, accompagnateli con le chips e servite.

Hamburger peperoni speck e provola di bufala affumicata

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di carne di manzo macinata
2 uova
100 g di speck a fettine sottili
80 g di provola di bufala affumicata
100 g di pangrattato
100 ml di latte
2 peperoni gialli
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per accompagnare
patatine novelle cotte in forno

Preparazione

1. In una ciotola raccogliete la carne macinata; aggiungete le uova, il latte e il pangrattato, e amalgamate accuratamente fino a ottenere un impasto omogeneo. Regolate di sale e di pepe, coprite con un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per almeno mezz'ora.

2. Lavate i peperoni, mondateli, eliminando semi e coste bianche interne, e tagliateli a dadini. Tagliate a dadini anche la provola affumicata e fate a julienne lo speck, tenendo da parte quattro fette intere. Unite tutto all'impasto e mescolate per bene.

3. Con l'impasto ottenuto realizzate tanti hamburger dello spessore di circa 1 cm; ungete una padella antiaderente con un filo di olio, mettete sul fuoco e fate scaldare. Disponete delicatamente gli hamburger, incoperchiate e fateli cuocere circa 5 minuti per lato.

4. Nel frattempo disponete le fette di speck in una teglia, rivestita con carta forno, e fatele cuocere in forno fino a renderle croccanti. Impiattate gli hamburger, mettete lo speck croccante, infilato a bandiera, accompagnate con le patatine novelle e servite.

Mezzelune di hamburger con sale affumicato pepe bianco e semi di senape gialla e nera

Ingredienti (per 4 persone)

800 g di carne magra di razza piemontese macinata
1 limone
1 uovo di anatra
1 peperoncino jalapeño
senape nera in grani
senape gialla in grani
qualche stelo di erba cipollina
olio extravergine di oliva
sale di Maldon affumicato
pepe bianco di Sarawak

per accompagnare
chips di patate e barbabietole

Preparazione

1. In una ciotola raccogliete la carne macinata; aggiungete una macinata abbondante di senape nera, di senape gialla e di pepe bianco, un pizzico di sale affumicato, un filo di olio, l'uovo, la scorza di limone grattugiata e una spolverizzata di peperoncino jalapeño tritato (non superiore a mezzo cucchiaino raso). Coprite con un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per almeno mezz'ora.

2. Con l'impasto ottenuto realizzate tanti hamburger spessi poco più di 1 cm; divideteli a metà e formate delle mezzelune. Scaldate un filo di olio in una padella antiaderente, disponete le mezzelune e fatele cuocere 5 minuti per lato.

3. Disponete quattro mezzelune in ciascun piatto da portata, mettendole a ventaglio; guarnite con un filo di olio, una grattugiata di scorza di limone, un pizzico di sale e di pepe e qualche stelo di erba cipollina. Accompagnate con le chips di patate e servite.

Hamburger di vitello agli spinaci con cuore fondente al croccante di taralli

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di carne di vitello magro già macinata
200 g di spinacini
120 g di beola di capra
2 uova; 4 fette di pane di segale
100 g di parmigiano
150 g di pangrattato
250 g di taralli tradizionali
olio extravergine di oliva; sale e pepe

per accompagnare
insalata di spinacini freschi

Preparazione

1. Pulite gli spinacini e sciacquateli accuratamente, quindi lessateli in acqua bollente e salata per circa 1 minuto. Scolateli, tritateli finemente e teneteli da parte. In una ciotola raccogliete il macinato e unite le uova, il parmigiano grattugiato e il pangrattato; regolate di sale e di pepe, e amalgamate accuratamente. Coprite con un foglio di pellicola trasparente e fate riposare per circa 2 ore.

2. Trascorso il tempo di riposo, aggiungete gli spinacini e amalgamate ancora. Con l'impasto ottenuto realizzate otto hamburger spessi circa 1/2 cm; tagliate il formaggio a dadini piccoli e disponeteli al centro di quattro hamburger.

3. Adagiate sopra gli hamburger restanti e schiacciate per bene; passateli in un trito di taralli e trasferiteli in una teglia, rivestita con carta forno. Ungete con un filo di olio e infornate a 180 °C per circa 20 minuti. Nei piatti da portata disponete le fette di pane, adagiate sopra gli hamburger e accompagnate con l'insalatina di spinaci.

Hamburger mignon di suino con ricotta al limone e granella di mandorle e pistacchi

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di carne di suino di cinta senese già macinata
4 panini per hamburger
200 g di ricotta di pecora
1 limone
2 uova
1 radice di zenzero
50 g di parmigiano
50 ml di latte
150 g di pangrattato
granella di mandorle
granella di pistacchi
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per accompagnare
patatine fritte

Preparazione

1. In una ciotola raccogliete la ricotta, profumate con la scorza di limone e un po' di zenzero, grattugiati, e mescolate per bene. Coprite con un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero.

2. In un'altra ciotola raccogliete il macinato; aggiungete le uova, il parmigiano grattugiato, il latte, il pangrattato e un filo di olio. Regolate di sale e di pepe, e amalgamate accuratamente. Coprite con un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per almeno mezz'ora.

3. Aggiungete la ricotta all'impasto e amalgamate per bene fino a ottenere un composto omogeneo; stendete l'impasto tra due fogli di pellicola trasparente, leggermente unti, allo spessore di circa 1,5 cm. Aiutandovi con un coppapasta o con un bicchiere, realizzate tanti hamburger del diametro di circa 6 cm.

4. Spolverizzate gli hamburger, sia sopra sia sotto, con la granella di mandorle; cospargeteli lateralmente con la granella di pistacchi e disponeteli in una teglia, rivestita con carta forno. Ungeteli con un filo di olio e infornate a 160 °C per circa 30 minuti. Levate, tagliate a metà i panini e adagiate gli hamburger. Accompagnate con le patatine fritte e servite.

Fishburger di spada (pag. 98)

HAMBURGER nella RETE

GLI HAMBURGER CLASSICI, E VA BEH, SONO A BASE DI CARNE. EPPERÒ, COMPLICE PURE LA STAGIONE, ANCHE DECLINATI IN VERSIONE MARINARA (LEGGI: PREPARATI CON PESCATO FRESCO) HANNO UN LORO GOLOSSIMO PERCHÉ: PESCARE... PARDON, PROVARE PER CREDERE

di FMB - foto di SABRINA ROSSI

Hamburger di tonno con cipolle caramellate e composta di peperone

(pag. 98)

Fishburger di spada

Ingredienti (per 4 persone)

4 panini ai semi di sesamo
400 g di spada affettato sottile
100 g di mollica di pane raffermo
2 uova
2 pomodorini secchi
40 g di pinoli già pelati
4 pomodori maturi
100 g di rucola
1 ciuffo di prezzemolo
farina
olio di semi di arachide
sale e pepe

per la salsa
2 tuorli sodi
2 cucchiai di senape
2 cucchiai di panna fresca
1/2 limone
1/2 cipolla rossa
1 ciuffo di prezzemolo

Preparazione

1. Spezzettate la mollica di pane e frullatela con i pomodorini secchi, tagliati a pezzettini, i pinoli e una macinata di pepe. Aggiungete un po' di prezzemolo tritato e miscelate.

2. Eliminate la pelle alle fette di spada. Tagliatele a una lunghezza di 6-8 cm, passatele prima nella farina, poi nelle uova, leggermente sbattute, e infine nella miscela preparata, premendole leggermente per far aderire la panatura.

3. Friggete le fettine di pesce in abbondante olio ben caldo. Man mano che sono pronte, scolatele su un foglio di carta assorbente da cucina. Al termine salatele e tenetele da parte.

4. Preparate la salsa. Raccogliete i tuorli in una ciotola. Unite la senape, il succo del 1/2 limone e la panna, e amalgamate. Completate con la 1/2 cipolla, tritata finemente, profumate con un po' di prezzemolo tritato e amalgamate ancora.

5. Tagliate a metà i panini e scaldateli su una piastra, dalla parte del taglio. Farciteli con un po' di rucola, 2-3 fettine di pomodoro, 1-2 fettine di spada e la salsa, e servite.

Hamburger di tonno con cipolle caramellate e composta di peperone

Ingredienti (per 4 persone)

4 panini alle olive nere
500 g di filetto di tonno
1 cipolla rossa
4 filetti di acciuga sott'olio
1 cucchiaino di capperi sotto sale
1 peperone rosso
1 peperoncino
20 g di zucchero
misticanza
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Tagliate al coltello il tonno e raccoglietelo in una ciotola. Scolate i filetti di acciuga e tritateli. Tritate anche i capperi, ben dissalati e asciugati. Aggiungete il tutto al tonno, profumate con una macinata di pepe, mescolate, coprite e mettete in frigorifero per circa 1 ora.

2. Intanto abbrustolite il peperone direttamente sulla fiamma del fornello, utilizzando uno spargifiamma. Mettetelo in un sacchetto del pane e lasciatelo riposare per una ventina di minuti. Quindi pelatelo, tagliatelo a metà, eliminate i semi e le coste bianche interne e tagliatelo a listerelle sottili.

3. Scaldate un filo di olio in una padella. Aggiungete le listerelle di peperone e un po' di peperoncino tritato, incoperchiate e fate cuocere a fuoco basso per 15-20 minuti, mescolando ogni tanto. Regolate di sale, levate e tenete da parte.

4. Affettate sottilmente la cipolla e fatela appassire a fuoco basso in un'altra padella con un filo di olio. Aggiungete lo zucchero, mescolate e fate caramellare. Levate e tenete da parte.

5. Riprendete il composto al tonno. Modellate 4 hamburger alti circa 3 cm. Scaldate una piastra, ungete leggermente gli hamburger e fateli cuocere 5-6 minuti, girandoli a metà cottura.

6. Tagliate a metà i panini e scaldateli su una piastra dalla parte del taglio. Levateli, farciteli con uno strato di composta di peperone, l'hamburger e le cipolle caramellate. "Colorate" con un po' di misticanza, completate con un altro po' di composta di peperone e servite.

In libreria "Le mie stagioni". oltre 80 ricette supergustose, divise stagione per stagione! Per una volta, per Gianluca Nosari, non c'è solo il mare! (Sitcom Editore, 19,90 Euro).

Hamburger di tonno al piatto con chips di melanzane gratinate e pomodorini confit

Ingredienti (per 4 persone)

400 g di filetto di tonno
100 g di mozzarella di bufala
1 melanzana
10 pomodorini
1 rametto di origano
pangrattato
zucchero
olio extravergine di oliva
sale nero e pepe

Preparazione

1. Lavate in pomodorini, asciugateli e tagliateli a metà. Foderate una teglia con un foglio di carta forno, distribuite i pomodorini con il taglio verso l'alto, condite con un filo di olio, spolverizzate con un po' di zucchero, infornate a 150 °C e fate cuocere finché risulteranno appassiti e caramellati (un paio d'ore circa).

2. Intanto tagliate a dadini la mozzarella di bufala, raccoglieteli in un colapasta e lasciate asciugare per almeno 1 ora. Tritate al coltello il tonno, aggiungete la dadolata di bufala, profumate con un po' di origano e con una macinata di pepe, mescolate, coprite e mettete in frigorifero per un'oretta.

3. Lavate la melanzana, spuntatela e tagliatela a fette sottili. Miscelate il pangrattato con un po' di origano tritato. Foderate la placca del forno con un foglio di carta forno, distribuite le fette di melanzana, spolverizzatele con la miscela e conditele con un filo di olio. Mettete in forno già caldo a 200 °C e fate gratinare.

4. Modellate con il composto di tonno 8 piccoli hamburger cicciotti. Scaldate una piastra, ungete gli hamburger con un po' di olio e fateli cuocere pochi minuti per parte. Levateli e serviteli al piatto con a parte qualche fettina di melanzana grigliata e i pomodorini confit, conditi con un pizzico di sale nero.

ALICE TV

Gianluca Nosari è in onda con il programma "BUONGIORNO IN CUCINA" tutti i giorni alle 7.30, su Alice tv (canale 221 del digitale terrestre).

Hamburger di gamberi con peperonata cajun

Ingredienti (per 4 persone)

8 panini piccoli ai semi di papavero
350 g di gamberi
3 fette di pancarrè senza crosta
1 peperone giallo
1 scalogno
1 peperoncino
1 cucchiaino di paprica in polvere
1/2 cucchiaino di mostarda in polvere
1/2 limone
1 ciuffo di prezzemolo
1 pomodoro
qualche foglia di lattuga
maionese
tabasco; salsa worcester
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Sgusciate i gamberi, eliminate le teste e il filamento scuro dell'intestino. Sciacquateli, asciugateli e tagliateli finemente al coltello. Raccoglieteli in una ciotola, unite il pancarrè, ammollato in un po' di acqua e ben strizzato, e mescolate. Condite con un filo di olio e un pizzico di sale, profumate con una macinata di pepe e un po' di prezzemolo tritato, e amalgamate ancora. Coprite e mettete in frigo per una mezz'ora.

2. Abbrustolite il peperone sulla fiamma del fornello, utilizzando uno spargifiamma. Mettetelo in un sacchetto del pane e lasciatelo riposare per una ventina di minuti. Quindi pelatelo, tagliatelo a metà, eliminate i semi e le coste bianche interne, e tagliatelo a listerelle sottili.

3. Tagliate a fette sottili lo scalogno e fatelo appassire in una padella con un filo di olio. Aggiungete le listerelle di peperone, mescolate e lasciate insaporire. Unite un po' di peperoncino tritato, la paprica e la mostarda, e fate cuocere a fuoco basso per qualche minuto. Completate con il succo del 1/2 limone e una spruzzata di salsa worcester, mescolate e tenete da parte.

4. Versate 3-4 cucchiai di maionese in una ciotola. Unite un po' di prezzemolo tritato, profumate con un po' di tabasco e mescolate. Riprendete il composto di gamberi e modellate 8 piccoli hamburger. Scaldate una piastra e fateli cuocere un paio di minuti per lato. Tagliate i panini e scaldateli su un'altra piastra, dalla parte del taglio.

5. Velate i panini con un po' della maionese arricchita, farciteli con gli hamburger e con la peperonata cajun, guarnite con una fetta di pomodoro e con una foglia di lattuga, e servite.

Alice MASTERPIZZA

Aspettando la Finale

I VINCITORI DELLE ELIMINATORIE SI AFFRONTANO IN NUOVE SFIDE. OBIETTIVO: LA FINALE DEL 20 GIUGNO. INTANTO, CAMBIA IL MECCANISMO DEL GIOCO…

…e, sorpresa sorpresa, tre concorrenti eliminati vengono ripescati: sono Andrea De Mattia (Rm), Enrico Zambardino (Na) e Rocco Meninno (Av).

ALLA RICERCA DELLO CHEF DELLA PIZZA

Ancora una volta in ogni puntata sono in ballo sei concorrenti. Solo tre a puntata i posti disponibili. Ai concorrenti vengono richieste alcune competenze particolari. Per dimostrare di essere chef della pizza, devono saper gestire più commesse contemporaneamente, saper presentare bene il prodotto servito e, perché no?, essere in grado di abbinare alle loro pizze altre portate. Inoltre, tutti devono saper realizzare un impasto sempre più richiesto: quello gluten free per celiaci!

UN CLASSICO PER LA VITTORIA

Le prove non sono certo facili e la tensione è alle stelle. Due concorrenti su tre vengono eliminati nella prima parte di ogni puntata. L'ultimo posto per la salvezza, invece, si gioca con una pizza classica "obbligata", da preparare di volta in volta con il prodotto di eccellenza del territorio presentato da Slow Food.

LE PIZZE "OBBLIGATE" (CON I PRODOTTI DI ECCELLENZA)

Puntata 11: pizza al salame (con salsiccia fresca di Sorrento). Puntata 12: pizza ai quattro formaggi (con formaggio di Stabia). Puntata 13: pizza tonno e cipolla (con cipolla di Alife). Puntata 14: pizza marinara (con aglio dell'Ufita).

I PROMOSSI

Umberto Ciavarella

Marco Merola

Donato Spatola

Marco Rufini

Ernesto Palmieri

Christian De Rosa

Gennaro Battiloro

Federico De Silvestri

Francesco Rocco

Cristian Marasco

Marcello Fotia,

Salvatore Gatta

I GIUDICI

ANTONINO ESPOSITO: è l'anima frizzante del programma. Esperto della pizza a 360 gradi, è intransigente sulla tecnica dell'arte bianca. Difficile frenare il suo entusiasmo, che contagia concorrenti e giuria. CRISTINA LUNARDINI: chef e insegnante, non perde mai il controllo su quanto accade davanti ai forni e dietro al banco dei giudici. È la portavoce ufficiale delle decisioni della giuria, che motiva con puntualità e bon-ton. SERGIO MARIA TEUTONICO: chef e assaggiatore di professione, è in grado come nessun altro di raccontare i personaggi, metterli a proprio agio e prepararli psicologicamente alla gara che si accingono ad affrontare.

In onda tutti i sabati alle 21.30 su Alice, canale 221 del digitale terrestre

TUTTI
I COLORI
DELLA PIZZA
Ogni SABATO alle 21.30
e DOMENICA alle 14.00
SERGIO MARIA TEUTONICO
CRISTINA LUNARDINI

GIUGNO DI... VINO

Dal 12 al 21 giugno, a **Roma**, torna **Vinòforum**, la manifestazione dedicata all'eccellenza enologica italiana. Oltre 2500 etichette vinicole, produttori, ristoratori chef ed esperti del settore che si danno appuntamento presso uno spazio del gusto di oltre 10.000 mq, terreno d'incontro tra alta cucina e produzione vinicola d'eccellenza. Quest'anno è prevista la partecipazione di grandi chef abbinati a rinomate cantine. Molti gli eventi in calendario: food show ogni sera e **Cucine a Vista - Temporary restaurant** con menu gourmet proposti dai migliori ristoranti italiani. www.vonoforum.it

VINI DALL'ALTO ADIGE

Da oltre 100 anni la **cantina di San Michele Appiano (Bz)** produce vini di ottima qualità grazie alla dedizione dei contadini che lavorano gli oltre 370 ettari di vigneti, all'innovazione e alla continua ricerca di nuovi metodi di lavoro. I risultati sono tangibili, con un notevole incremento delle vendite nel 2014 sia in Italia sia all'estero. Tra le eccellenze: il **De Piano, Alto Adige Merlot Cabernet 2011** e **l'Appius 2010**. www.stmichael.it

IN PUNTA DI FORCHETTA

Romani pigri o con poco tempo a disposizione? Niente paura! Per chi vive nella capitale è arrivato **In punta di Forchetta**, il nuovo servizio di spesa online con consegna a domicilio, che punta sulla freschezza e sulla qualità dei prodotti. Acquistare è facile: basta andare sul sito www.inpuntadiforchetta.com scegliere tra le tante proposte di pesce fresco e pescato di giornata, crostacei, tagli di carne scelti, prodotti artigianali del territorio, frutta e verdura e procedere all'acquisto. Grazie a una flotta di oltre 50 automezzi in costante attività, la spesa arriva a casa in giornata.

LECCORNIE *ON THE ROAD*

Lo street food non è solo una moda ma un modo per riscoprire e tutelare le tradizioni gastronomiche del nostro territorio. La *puccia salentina* dell'APuccia Salento in movimento, il *fritto napoletano* di Frie 'n' fuie, la *torta al testo* umbra di Aperugina, *la cinta senese e l'hamburger di chianina* BBQ Valdichiana, *la polenta* di PolentApe, *la birra artigianale* di Maestri Birrai Umbri, tutti prodotti tipici regionali, sono ora *on the road* con stile e un tocco vintage grazie agli originali allestimenti delle **Apecar di VS Veicoli Speciali**, azienda leader nell'ideazione e nella realizzazione di veicoli per lo street food. Il design d'antan di un veicolo simbolo dell'italianità nel mondo, unito alle attrezzature più moderne e funzionali al servizio di prodotti di alta qualità, ricette d'eccellenza e sapori quasi dimenticati pronti per essere riscoperti…
www.vsveicolispeciali.com

NUOVO ESPRIT

Da Air France, Disneyland Paris e Atout France ci giunge uno spunto in più per suggerirvi la destinazione parigina, alla volta di un'inconsueta riscoperta della gastronomia francese. Si può partire letteralmente dalla **cucina di bordo di Air France**, che in cabina Business e Première diventa "stellare", grazie al contributo di chef pluridecorati (come Régis Marcon, Guy Martin, Joël Robuchon, Anne-Sophie Pic e Michel Roth) e di un servizio deluxe, con apparecchiature di design (firmate J.M. Massaud): tutto calibrato tra creatività e qualità dei prodotti, esigenze dei passeggeri e percezione dei sapori in quota. Non si pensi che, a seguire, la tappa a **Disneyland Paris**, tra parate da sogno e attrazioni da brivido, sia riservata solo ai più piccini, perché almeno quattro sono i **templi gourmand** da non perdere del magico parco: *Walt's, An American Restaurant*, dedicato ai successi iconici di Walt Disney (simboleggiati, ad esempio, da un ottimo hamburger, in versione francese); *Blue Lagoon Restaurant*, con eccezionale menu esotico ispirato al film *Pirati dei Caraibi*; l'*Auberge de Cendrillon*, che come dessert serve una golosa scarpina di cioccolato bianco in omaggio a Cenerentola. Infine, il *Bistrot Chez Remy*, tributo in formato fantasia alla tradizione gastronomica francese e alla cucina dell'irresistibile topolino-chef protagonista di *Ratatouille*. Per la permanenza a **Parigi** il programma va assolutamente completato con gli indirizzi delle **nuove tendenze lifestyle** e **food** della capitale: visita del fascinoso **museo Jacquemart-André**, un hotel particulier di boulevard Haussmann, con Restaurant rinomato in tutta la città per lo **stiloso brunch** dolce e salato; **alloggio al Fred Hotel** di Avenue Villemain, un boutique-hotel nel cuore del 14° arrondissmant e **cena in una cave à vin** in zona, come **Les Bistrotters**, deliziosa per respirare il nuovo esprit parigino. In uno dei suoi quartieri più autentici e vocati alla nuova movida.(G.M.)

ALLA RICERCA DEL TEMPO PERDUTO

Ha appena aperto nella Capitale, al motto di "riprendiamoci il nostro tempo" **CamilloB.**, nuovo ristorante che prende il nome dall'illustre personaggio risorgimentale, Camillo Benso Conte di Cavour. Del resto, siamo proprio in **piazza Cavour**, a **Roma**: 300 mq di spazio, dove la volontà di ritrovare i giusti ritmi segna la proposta gastronomica (con una cucina capitanata da Tommaso Coco, il suo secondo Matteo Chiappini e pizzaioli di scuola napoletana), così come nel concept del locale, che ha nei begli esemplari di bicicletta della ciclo officina Dinamo l'oggetto iconico del *beau vivre*. Acquistabili, in tutto relax, nell'unico **cibi-bicificio** che si conosca!

VEGGIE POKER

ALLEGRI, RICCHI, GOLOSI, PURE INASPETTATI. I PIATTI DI QUESTE PAGINE SONO PROPRIO COSÌ. ADATTI A MILLE OCCASIONI (PRANZO, PAUSA PRANZO, CENA, FESTA TRA AMICI, PICNIC IN SPIAGGIA...), QUANDO SI HA VOGLIA DI VEGETARIANO, IL POKER È SERVITO!

di FMB - foto di SILVIA CENSI

In libreria, "La pasta detto fatto!" con tante ricette golose dedicate al primo preferito dagli italiani. (Sitcom Editore, 19,90 euro).

Calpurnia's salade

Ingredienti (per 4 persone)

250 g di lattughino
150 g di foglie tenere di bietola rossa
4 uova già rassodate
1 barbabietola già lessata
2 fette di pane casereccio senza crosta
senape
tabasco
paprica in polvere
aceto di mele
zucchero
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Frullate la barbabietola nel bicchiere del mixer con 1 bicchiere di acqua. Aggiungete 1 cucchiaio di aceto di mele e 1 cucchiaio di zucchero, e mescolate. Versate tutto in una ciotola, unite le uova, sgusciate, coprite con pellicola trasparente e lasciatele marinare in frigorifero per almeno un paio di ore.

2. Versate un filo di olio in una ciotola, unite 1 cucchiaio di aceto di mele e 1 cucchiaino di senape, salate, pepate ed emulsionate. Profumate con qualche goccia di tabasco e un'idea di paprica, ed emulsionate ancora. Tagliate a cubetti piccoli le fette di pane. Fateli tostare in una padella con un filo di olio caldo, quindi scolateli su un foglio di carta assorbente da cucina.

3. Mondate le due insalate, lavatele e asciugatele perfettamente. Raccoglietele in un'insalatiera, unite i cubetti di pane e mescolate. Aggiungete le uova sode, tagliate a metà, condite con l'emulsione, portate in tavola e servite.

Crostini cromatici

Ingredienti (per 4 persone)

1 peperone rosso
1 peperone giallo
1 peperone verde
1 spicchio di aglio
1 mozzarella di bufala
4-5 fette di pane per tramezzini lunghe
1 rametto di origano
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Abbrustolite i peperoni direttamente sul fornello, utilizzando uno spargifiamma. Raccoglieteli in un sacchetto di carta per il pane e lasciateli riposare per una ventina di minuti. Poi levateli, spellateli, tagliateli a metà, eliminate i semi e le coste bianche interne, e tagliateli a listerelle, tenendoli separati per colore.

2. Scaldate un filo di olio in una padella con l'aglio schiacciato. Eliminate quest'ultimo, unite le listerelle di 1 peperone e fatele saltare per qualche minuto. Raccogliete le listerelle in una ciotolina, condite con un filo di olio e un pizzico di sale, profumate con una macinata di pepe e con un po' di origano sfogliato. Mescolate e lasciate riposare per circa un'ora. Fate lo stesso con le listerelle degli altri 2 peperoni (sempre tenendole separate per colore).

3. Con un coppapasta del diametro di 6-7 cm ritagliate tante rondelle di pane dalle fette per tramezzini. Tagliate la mozzarella a fette spesse circa 1 cm. Quindi, con lo stesso coppapasta, ricavate tante rondelle. Tostate le rondelle di pane in forno. Levatele e, aiutandovi con il coppapasta, componete i crostini. Distribuite uno strato di listerelle di peperone verde, la mozzarella e le listerelle di peperone giallo. Continuate con la mozzarella, le listerelle rosse e terminate con la mozzarella. Decorate con qualche fiorellino di origano, condite con un filo di olio, portate in tavola e servite.

Crostatine di sfoglia al pesto patate e fagiolini

Ingredienti (per 4 persone)

350 g di pasta sfoglia
4-5 patate
300 g di fagiolini
300 g di chèvre
70 g di olive taggiasche già snocciolate
1 ciuffo di basilico
pesto genovese
burro
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Lessate le patate per 30 minuti a partire dal bollore. Scolatele, sbucciatele e tagliatele a dadini. Mondate i fagiolini, tuffateli in acqua bollente leggermente salata e riportate a bollore.

2. Fate cuocere per pochi minuti (al termine i fagiolini dovranno risultare ancora croccanti). Scolateli, raffreddateli in acqua ghiacciata, scolateli ancora e teneteli da parte.

3. Stendete la pasta in una sfoglia sottile e ritagliate 4 quadrati; imburrate altrettante mini-pirofile quadrate e foderatele con la sfoglia. Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta, quindi ripiegate i bordi della pasta su se stessi a creare una sorta di cornice. Coprite con un altro foglio di carta forno, riempite con fagioli secchi e infornate a 180 °C per 10-15 minuti.

4. Tagliate i fagiolini a tocchetti e raccoglieteli in una ciotola. Unite la dadolata di patate, lo chèvre sbriciolato e le olive. Condite con un filo di olio e 3-4 cucchiai di pesto e mescolate. Levate le basi di sfoglia dal forno, eliminate la carta e i fagioli, e riempitele con la farcia preparata.

5. Rimettete in forno e fate cuocere per una decina di minuti ancora. Trascorso il tempo, levate, condite con un filo di olio a crudo, guarnite con qualche ciuffetto di basilico e servite.

Portafogli di melanzane alla quasi parmigiana

Ingredienti (per 4 persone)

2 melanzane medie
250 g di scamorza affumicata
15-20 pomodorini
1 spicchio di aglio; 1 ciuffo di basilico
olio extravergine di oliva
sale e pepe

ALICE TV

Mattia Poggi è in onda con il programma "MATTIA A MODO MIO" tutti i giorni alle 14.30 e alle 21.30, su Alice tv.

Preparazione

1. Sbollentate i pomodorini per un paio di minuti. Scolateli, pelateli, tagliateli a metà e fateli a dadini piccoli. Scaldate un filo di olio in una padella con l'aglio schiacciato. Eliminate quest'ultimo, unite la dadolatina di pomodoro e lasciate insaporire.

2. Tagliate a fette la scamorza, raccoglietele in un colapasta e lasciatele asciugare. Intanto, lavate le melanzane, asciugatele e tagliatele a fette dello spessore di circa 1/2 cm. Scaldate una piastra di ghisa e grigliate le melanzane da entrambi i lati (2-3 minuti per parte).

3. Distribuite una fettina di scamorza su ogni fetta di melanzana, guarnite con un po' della salsa di pomodoro preparata e profumate con una fogliolina di basilico. Condite con un pizzico di sale, una macinata di pepe e un filo di olio, e ripiegate le fette a metà.

4. Disponete i portafogli di melanzana sulla placca del forno, foderata con carta forno, senza sovrapporli, mettete in forno già caldo a 180 °C e fate cuocere per qualche minuto (giusto per far fondere un po' la scamorza). Levate, portate in tavola e servite subito.

TUTTI FRUTTI... di MARE!

TARTUFI DI MARE, COZZE, VONGOLE, CANNOLICCHI E COSÌ VIA SONO PROTAGONISTI, DALL'ANTIPASTO AL SECONDO, DI UN MENU ISPIRATO AI SAPORI SEMPLICI DI UNA VOLTA. REINTERPRETATI DA MICHELE CHINAPPI CON LA CONSUETA ATTENZIONE AGLI ABBINAMENTI E ALL'IMPIEGO DELLE ECCELLENZE LOCALI

a cura della redazione; ricette di MICHELE CHINAPPI (Ristorante Chinappi di Formia - Latina); indicazioni e tabelle nutrizionali di Giuseppe Nocca; foto e styling di ELISA ANDREINI

I MOLLUSCHI LAMELLIBRANCHI

Sono specie bivalvi che vivono sul fondale marino, filtrando l'acqua alla ricerca di cibo. Il corpo molle, rivestito dal guscio bivalve, si mimetizza all'interno dalla sabbia, dalla quale fa emergere un sifone carnoso capace di catturare piccole particelle di cibo sospese nell'acqua. Sono presenti soprattutto presso le foci di fiumi, su fondali bassi con acque tranquille, dove è continuo l'afflusso di sostanze organiche; condizione indispensabile per una corretta crescita dei molluschi è la finezza delle particelle che sostituiscono il fondale, diversamente i movimenti di questi animali sarebbero ostacolati dai piccoli ciottoli. Le coste del basso Lazio e del Golfo di Gaeta sono ricche di questi ambienti; le condizioni di crescita sono oltretutto favorite dalla grande corrente marina nota come "giro tirrenico" che fa affluire e concentra i nutrienti necessari per lo sviluppo di queste specie. Sotto il profilo nutrizionale i molluschi sono gli alimenti a più alto contenuto di ferro; 100 grammi di vongole sono sufficienti a coprire l'intero fabbisogno giornaliero di una donna.

VALUTAZIONE SENSORIALE DEL MENU

Delicato ed equilibrato, il menu è composto da piatti semplici e "poveri" (come il sauté, ricetta dalle umili origini). In tutti i piatti la sapidità dei frutti di mare si abbina perfettamente alle note delicate e moderatamente acide dei pomodorini Torpedino, della bottarga e del pane (tostato oppure fritto nell'olio). Il tutto esaltato, come sempre, dall'olio extravergine delle colline pontine.

VINO IN ABBINAMENTO: FIANO

Vitigno storico dell'Appennino campano e ben adattato anche alle condizioni pedoclimatiche pugliesi, ha visto progressivamente accrescere la sua area di coltivazione in tutta l'Italia centrale, prediligendo terreni sciolti e vulcanici. In condizioni di stress moderato esprime una buona alcolicità, ben equilibrata dall'acidità; interessante la mineralità, che ne accresce la freschezza complessiva e le note fruttate di susina, pesca bianca e mandorla (soprattutto se servito nella versione spumantizzata).

SOTTO IL PROFILO NUTRIZIONALE0 I MOLLUSCHI SONO GLI ALIMENTI A PIÙ ALTO CONTENUTO DI FERRO...

Crudo di tartufi

ANTIPASTO

Ingredienti (per 4 persone)

1 kg di tartufi di mare
1 limone
1 ciuffo di prezzemolo

Preparazione

1. Raccogliete i tartufi di mare in una ciotola con acqua fredda e lasciateli spurgare per almeno 2 ore. Trascorso questo tempo, sciacquateli accuratamente sotto l'acqua corrente e, con l'aiuto di un apposito coltello, apriteli delicatamente avendo cura di incidere il guscio in prossimità del muscolo contratto.

2. Disponete i tartufi di mare nei piatti da portata, sopra una base di ghiaccio. Guarnite con una fettina di limone e un po' di prezzemolo, e servite.

PRIMO
Fettuccine all'uovo con vongole cannolicchi e bottarga (pag. 114)
Il libro della
cozza
(& Co.)
Più di cinquanta ricette della tradizione mediterranea realizzate con la cozza, mollusco tra i più amati e impiegati nella gastronomia italiana. (Lt Editore 14,90 euro).

SCUOLA DI CUCINA

Fettuccine all'uovo con vongole cannolicchi e bottarga

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di fettuccine secche all'uovo
600 g di vongole già spurgate
600 g di cannolicchi
120 g di pomodorini Torpedino
20 g di bottarga
1 ciuffo di prezzemolo
1 spicchio di aglio; olio extravergine di oliva
sale fino e grosso

1 FATE SPURGARE VONGOLE E CANNOLICCHI

Sciacquate velocemente vongole e cannolicchi sotto l'acqua corrente fredda e raccoglieteli in una ciotola; aggiungete una manciata di sale grosso e lasciate spurgare per un'ora e mezza. Trascorso il tempo di riposo, trasferite i frutti di mare in un colapasta e sciacquateli accuratamente sotto l'acqua corrente.

2 FATE ROSOLARE L'AGLIO

In un tegame fate scaldare un filo di olio; unite lo spicchio di aglio, pelato, e fate imbiondire leggermente. Eliminate infine l'aglio.

UNITE I MOLLUSCHI

Aggiungete nel tegame le vongole e i cannolicchi, mescolate con un cucchiaio di legno e fate cuocere su fiamma vivace per una decina di minuti.

4

E I POMORINI

Sciacquate accuratamente i pomodorini e tagliateli a spicchi. Uniteli nel tegame con le vongole e i cannolicchi, e proseguite la cottura per altri 5-10 minuti.

5

TERMINATE CON LA PASTA E...

Portate a bollore abbondante acqua leggermente salata, tuffate le fettuccine e lessatele fino a metà cottura. Prelevatele con un mestolo e raccoglietele nel tegame con il condimento. Tenete da parte l'acqua di cottura.

6

...MANTECATE

Mescolate accuratamente e portate a cottura la pasta aggiungendo di tanto in tanto un goccio di acqua di cottura della pasta. Profumate infine con un po' di prezzemolo tritato.

7

IMPIATTATE, COMPLETATE E SERVITE

Quando la pasta sarà ben mantecata, levate e distribuite nei piatti da portata, disponendola a nido. Spolverizzate con un po' di bottarga grattugiata, portate in tavola e servite.

SECONDO

Zuppa di cozze

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di cozze già pulite
200 g di pane casereccio a fettine
320 g di passata di pomodoro
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. In un tegame fate scaldare un filo di olio; unite lo spicchio di aglio, pelato, e fate imbiondire leggermente. Eliminate l'aglio, aggiungete la passata di pomodoro, salate e fate cuocere per una decina di minuti.

2. Unite le cozze e proseguite la cottura per altri 10 minuti su fiamma vivace. Nel frattempo tagliate il pane a triangolini, trasferiteli in una teglia, rivestita con carta forno, e fateli tostare sotto il grill del forno.

3. Distribuite la zuppa nelle fondine individuali, accompagnate con qualche triangolino di pane e guarnite con un ciuffo di prezzemolo. Portate in tavola e servite.

Gli autori di questa rubrica: da sinistra Giuseppe Nocca, lo chef Salvatore Marcia e Anna e Michele Chinappi.

VALUTAZIONE SENSORIALE-NUTRIZIONALE*

Il menu, non eccessivamente energetico (186 calorie per 100 grammi), si connota per un elevato contenuto di micronutrienti, principalmente vitamine del gruppo B e sali minerali tra cui domina il ferro; più sbilanciato il contenuto di macronutrienti, per una eccessiva assunzione di proteine di origine animale e un basso apporto di carboidrati, grassi e fibra. Il colesterolo è nei limiti. Il peccato di gola può essere agevolmente controbilanciato assumendo negli altri pasti della giornata i nutrienti mancanti, avendo cura di bere una adeguata quantità di acqua necessaria per allontanare le scorie azotate.

***Giuseppe Nocca è docente di Scienza dell'Alimentazione presso l'IPSSAR "A. Celletti" di Formia, Latina. È socio onorario della Associazione Cuochi del Golfo di Formia ed esperto di prodotti agricoli tradizionali.**

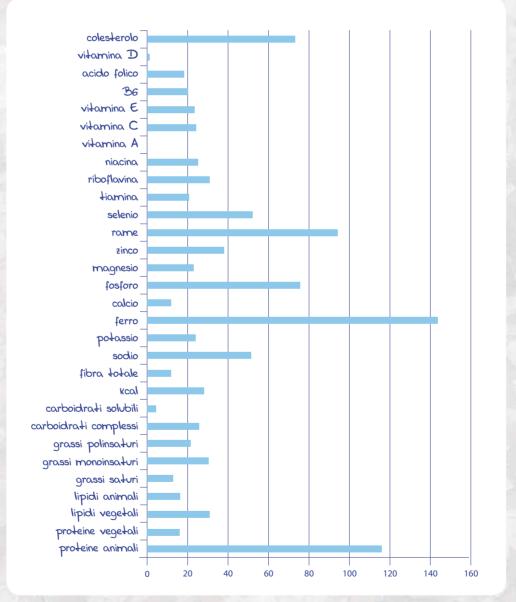



Tabella - percentuale di soddisfacimento della Dose Giornaliera Raccomandata di Nutrienti a seguito della assunzione di 300 grammi di un menu composto da crudo di tartufi; fettuccine all'uovo con vongole e cannolicchi; zuppa di cozze; sauté di frutti di mare (fonte dati: Banca Dati Istituto europeo di Oncologia IEO e INRAN).

SECONDO

Sauté di frutti di mare

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di fasolari
600 g di cannolicchi
600 g di vongole già spurgate
600 g di tartufi di mare
600 g di cozze
200 g di pane casereccio a fettine
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Lavate accuratamente i molluschi e con una spazzolina raschiate il guscio esterno. In una padella fate rosolare l'aglio con un filo di olio; aggiungete i fasolari e i tartufi, e fate cuocere per 1 minuto. Unite le vongole, i cannolicchi e infine le cozze, e fate aprire i molluschi su fiamma vivace. Aggiustate infine di sale.

2. Nel frattempo in un'altra padella scaldate un filo di olio; disponete le fette di pane e fatele dorare da entrambi i lati. Prelevatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. Distribuite il sauté di frutti di mare nei piatti da portata, accompagnate con due fettine di pane e profumate con un po' di prezzemolo tritato. Portate in tavola e servite.

LOWE PIRELLA

Olio su carta.

CARTAPAGLIA FOXY:
PERFETTA CON IL FRITTO, PERFETTA CON TUTTO.

Potete usarla per i fritti. Potete usarla come tovagliolo. Potete usarla per asciugare. Potete usarla per pulire. Potete usarla come volete: Cartapaglia Foxy vi assicurerà sempre un risultato straordinario. Perché con le sue cellulose accuratamente selezionate e la nuova trama con vortici superassorbenti, Cartapaglia Foxy è ancora più morbida e più resistente. Cartapaglia Foxy: l'asciugatutto a prova di fritto, l'asciugatutto a prova di tutto.

FOXY. PICCOLI COLPI DI GENIO.

A CIASCUNO IL SUO (RIVESTIMENTO)

SCOPRIAMO TRE TECNICHE DI FRITTURA DIFFERENTI – PASTELLA LIEVITATA, PANATURA E INFARINATURA – E ALTRETTANTE RICETTE PER REALIZZARLE AL MEGLIO. GRAZIE ALLO CHEF LELE USAI E AI SUOI PREZIOSI CONSIGLI

a cura della redazione; ricette di LELE USAI* - foto e styling di ELISA ANDREINI

CONSIGLI PER UN FRITTO PERFETTO

- preferite olio di semi di arachide o extravergine di oliva: sono i migliori perché insapori, resistenti nel tempo e caratterizzati da un punto di fumo elevato (la temperatura massima che un grasso può raggiungere prima che inizi a deteriorarsi);
- munitevi di un termometro per tenere sotto controllo la temperatura;
- friggete pochi pezzi alla volta così da non abbassare la temperatura del grasso: maggiore è lo shock termico del cibo, minore è l'assorbimento dell'olio;
- la padella più adatta per friggere è quella di ferro, perché permette un riscaldamento dell'olio più graduale, oppure quella di acciaio;
- immergete le preparazioni in abbondante olio ben caldo: in questo modo si formerà una crosticina che impedirà al grasso di penetrare all'interno;
- per evitare che i cibi scoppiettino a contatto con l'olio caldo, asciugateli bene con un foglio di Cartapaglia;
- per togliere l'olio in eccesso dalla padella prima di friggere, utilizzate la Cartapaglia: è assorbente e resistente;
- quando i fritti saranno ben dorati, scolateli con una schiumarola e asciugateli con fogli di Cartapaglia, per assorbire completamente l'olio in eccesso.

Fiori di zucca pastellati con ricotta datterini olive taggiasche e origano

(pag. 124)

GUARDA ANCHE

***Lele Usai è, insieme a Claudio Bronzi, lo chef del ristorante "Il Tino" di Ostia (una stella Michelin). La sua è una cucina creativa, fresca e giovane, fondata sulla qualità delle materie prime e sulla stagionalità dei prodotti.**

Fritto di calamari e gamberi con aioli al limone e semi di finocchio

(pag. 124)

GUARDA ANCHE

ALICE TV

Lele Usai è in onda con il programma "FRITTO E CONTENTO". Tutti i giorni alle 19.30 su Alice tv (canale 221 del digitale terrestre).

Polpettine di tonno ai sesami con salsa hummus

(pag. 124)

GUARDA ANCHE

Fiori di zucca pastellati con ricotta datterini olive taggiasche e origano

Ingredienti (per 4 persone)

12 fiori di zucca
400 g di ricotta di pecora
100 g di parmigiano
200 g di pomodorini datterini
50 g di olive taggiasche
qualche rametto di origano
100 g di farina di riso
100 g di fecola di patate
la scorza di 1 limone
1 pizzico di baking powder
olio di semi di arachide
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Setacciate la ricotta e raccoglietela in una ciotola; aggiungete il parmigiano e la scorza di limone, grattugiati, un pizzico di sale e una macinata abbondante di pepe, e amalgamate accuratamente. Raccogliete la ricotta in un sac à poche e tenete da parte.

2. Sciacquate delicatamente i fiori di zucca, apriteli ed eliminate il pistillo, quindi farciteli con la ricotta. Lavate i pomodorini e tagliateli in due; snocciolate le olive taggiasche. In una padella scaldate un filo di olio, raccogliete i pomodorini e le olive, e fate saltare su fiamma vivace per appena un minuto. Profumate con un po' di origano, spegnete e tenete da parte.

3. Miscelate le farine con il baking powder, versate a filo l'acqua gassata fredda e mescolate con una frusta fino a ottenere una pastella dalla consistenza piuttosto liquida. Scaldate abbondante olio di semi in padella, alla temperatura di circa 180 °C, passate i fiori di zucca farciti nella pastella e poi friggeteli, girandoli di tanto in tanto.

4. Quando saranno ben dorati, scolateli e fateli asciugare su un foglio di Cartapaglia. Disponete nei piatti da portata i pomodorini saltati, adagiate sopra i fiori di zucca e servite.

Fritto di calamari e gamberi con aioli al limone e semi di finocchio

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di calamari
8 gamberi rossi
100 g di farina 00
30 g di semola rimacinata
100 g di latte; 1 limone
semi di finocchio
olio di semi di arachide
sale e pepe

Preparazione

1. Pulite i calamari, sciacquateli accuratamente sotto l'acqua fredda e ricavate delle rotelle piuttosto spesse. Sgusciate i gamberi rossi, mantenendo testa e coda, ed eliminate il filamento scuro dell'intestino.

2. Miscelate le due farine con i semi di finocchio; scaldate abbondante olio di semi in padella, alla temperatura di circa 180 °C, passate i gamberi e le rondelle di calamaro nella farina, tuffateli nell'olio e friggeteli, girandoli di tanto in tanto.

3. Quando saranno ben dorati, levateli e fateli asciugare su un foglio di Cartapaglia. Nel frattempo preparate la salsa: raccogliete il latte nel bicchiere del frullatore ed emulsionate con un mixer a immersione, aggiungendo gradualmente 200 g di olio di semi. Condite con un pizzico di sale e di pepe, e aggiungete un po' di scorza grattugiata e qualche goccia di succo del limone.

4. Distribuite gamberi e calamari nei piatti da portata, accompagnate con la salsa, cospargete tutto con qualche seme di finocchio e servite.

Polpettine di tonno ai sesami con salsa hummus

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di filetto di tonno
1 ciuffo di coriandolo
1 limone
semi di sesamo nero
semi di sesamo bianco
olio di semi di arachide
sale e pepe

per la salsa hummus

200 g di ceci già ammollati
2 spicchi di aglio; 1 limone
olio extravergine di oliva
olio di sesamo
cumino; curcuma

Preparazione

1. Tagliate al coltello il filetto di tonno fino a ottenere una tartare finissima; raccoglietela in una ciotola e conditela con un pizzico di sale e di pepe. Formate tante palline e passatele nei semi di sesamo, miscelati; scaldate abbondante olio di semi in padella, alla temperatura di circa 160 °C, disponete le polpettine e friggetele, girandole di tanto.

2. Quando le polpettine saranno ben dorate, scolatele e fatele asciugare su un foglio di Cartapaglia. Preparate la salsa hummus: in una padella fate rosolare l'aglio con un filo di olio; aggiungete i ceci e portate a cottura aggiungendo gradualmente acqua calda. A 5 minuti dal termine, aggiungete un pizzico di cumino e di curcuma.

3. Raccogliete i ceci in un mixer da cucina e frullate bene fino a ottenere una salsa cremosa e omogenea (se necessario, passatela al setaccio). Conditela infine con succo e scorza grattugiata di limone, e un filo di olio di sesamo.

4. Distribuite la salsa hummus nei piatti da portata, disponete sopra le polpettine di tonno, guarnite con foglioline di coriandolo e uno spicchio di limone, e servite.

LE RIVISTE DI **LT EDITORE**

MARCOPOLO

Questo mese con **Marcopolo** vi portiamo con Laura Barriales in **Salento**: da **Porto Cesareo** a **Santa Maria di Leuca**, passando per **Gallipoli, Pescoluse, Ugento** e tanti altri splendidi posti, chiamati le **Maldive d'Italia** per la bellezza del mare. Per la gastronomia, è il momento dei sapori freschi con **crudi e carpacci di pesce** (e i migliori ristoranti dove mangiarli) e **granite e cremolati** (nei bari e chioschi più golosi d'Italia). Inoltre, non perdete in edicola le guide **Diari di Viaggio** su **Milano** – con tutte le novità, in occasione dell'Expo, e il meglio della città e gli indirizzi trendy – e sulla **Calabria**, con le spiagge più belle, i borghi di fascino, le specialità gastronomiche, le perle da scoprire. Entrambi i volumi sono arricchiti di tante **fotografie**, **informazioni** pratiche e **cartine**.

CASE & STILI

Un vero e proprio giro del mondo in sette proposte abitative per questo numero di **Case&Stili**, in cui la natura entra tra le pareti domestiche. Protagonista è il **mare:** si tratti di Oceano o di Mediterraneo, è sempre l'**orizzonte di blu** a connotare i progetti d'interni e a suscitare meraviglia. In **Puglia** e **Sardegna**, spazi che rivelano tutto il gusto del buon vivere italiano; in **Florida** e in **Messico**, gli stili assai diversi di una stessa interpretazione della natura dei luoghi; in **Spagna**, sulla **Costa Brava**, i volumi purissimi di una villa a strapiombo sulla scogliera; a

Mykonos, l'architettura e i colori di una dimora raccolta a ferro di cavallo intorno alla piscina. Soluzioni di interni che si trasferiscono all'aria aperta con lo **Speciale** di questo numero, dedicato agli **arredi esterni**, sintesi di materiali e design al servizio del relax. E ancora mare anche nel **reportage immobiliare**, che esplora il mercato della seconda casa sulle **coste mediterranee**.

ALICE KOCHEN

È nelle edicole di Germania, Austria e Svizzera il nuovo numero del magazine Alice Kochen – Das Magazine des guten Geschmacks. Potrete seguire la passione per la cucina anche sul **nuovo canale** in lingua tedesca **Alice**, in onda sulla piattaforma **Astra**, e sul portale web www.alicekochen.de. Il mondo di Alice è un sistema multimediale interamente dedicato alla cultura gastronomica italiana tradizionale e contemporanea, adesso anche internazionale.

MAGIE DEL SALENTO

IL SALENTO TORNA IN AUGE AL PRIMO CALDO, COMPLICI UN MARE DA CARTOLINA E UN TERRITORIO CHE HA SAPUTO PROMUOVERE BENE LE SUE RISORSE. ECCO ALLORA L'OCCASIONE DI UN APPUNTAMENTO IMPERDIBILE CON LE LUMINARIE DI SCORRANO E QUALCHE SUGGERIMENTO PER UNA VACANZA BELLA, GOLOSA E SAPORITA

testi e foto di MASSIMILIANO RELLA

1 L'elegante porticato della dimora storica Don Totu, nel grazioso borgo di San Cassiano, Lecce.

Scogli e spiagge di sabbia finissima, masserie e centri storici barocchi: il Salento torna *in auge* al primo caldo, complici un mare da cartolina e un territorio che ha saputo promuovere bene le sue risorse. Qualcuno sicuramente ci starà pensando, ecco allora qualche suggerimento per una vacanza bella, golosa e saporita. Cominciamo con i vini? Il più salentino di tutti è il Negroamaro, dal nome dell'uva, derivato a sua volta dalla ripetizione della parola Nero in due lingue morte: il latino *niger* e il greco antico *maru*. Il Negroamaro o Negramaro – termine noto più per la fama del gruppo musicale, salentino doc anche questo – indica un vitigno autoctono a bacca rossa da cui si ottengono tre tipologie di vino: bianco, rosato e rosso, diverse a seconda della durata del contatto tra il mosto e le bucce, cariche di tannini e sostanze naturali coloranti; nel bianco ad esempio non c'è alcun contatto.
Con quale pietanza li accompagniamo? Naturalmente con tutto. A ogni piatto il suo Negroamaro. Carne, pesce, verdure, formaggi. Tra i primi la cu-

2. e 4. Melanzane, passata di pomodoro, formaggio, basilico... ecco gli ingredienti della Parmigiana d'oro, specialità della cucina dell'azienda agraria Duca Carlo Guarini, Scorrano, Lecce. 3. L'ingresso dell'azienda agraria Duca Carlo Guarini.

Parmigiana d'oro

La ricetta della cucina dell'azienda Duca Carlo Guarini

Ingredienti (per 6 persone)

1 kg melanzane; 1 kg di passata di pomodoro giallo dell'azienda duca Carlo Guarini; 200 g di parmigiano grattugiato; 250 g di formaggio filato a tocchetti; 1 cipolla piccola; 1 ciuffo di basilico; pane grattugiato; farina di grano duro; olio extravergine di oliva duca Carlo Guarini; sale e pepe

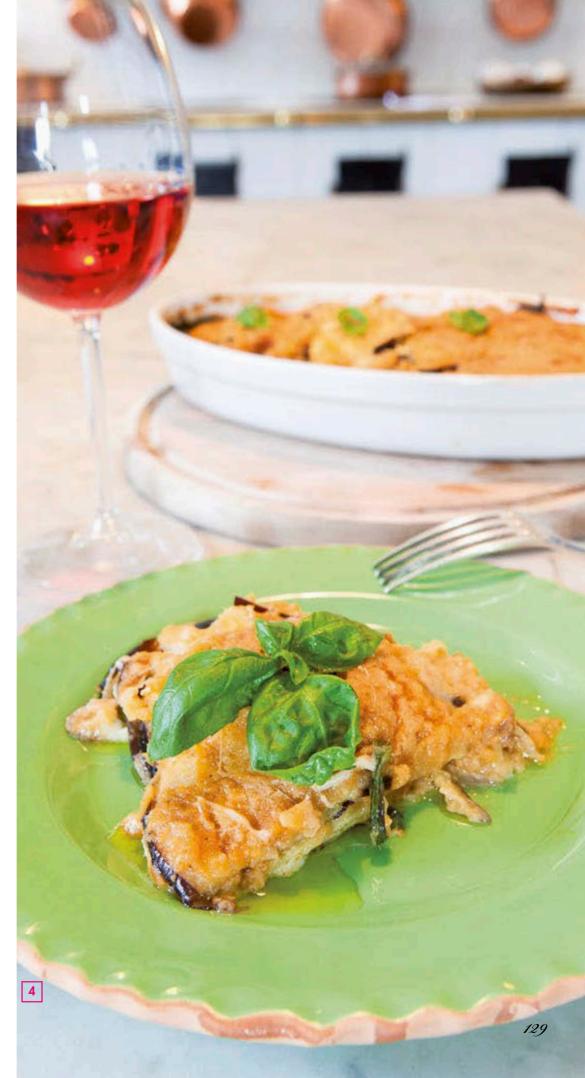
Preparazione

1. Affettate per il lungo le melanzane, mettetele in una ciotola e cospargetele con una buona manciata di sale grosso; copritele per 3/4 di acqua e poggiate sopra un peso per circa 30 minuti. Preparate la salsa: tritate la cipolla e fatela soffriggere in un tegame con un filo di olio; aggiungete la salsa di pomodoro giallo e cuocete per circa 30 minuti a fuoco medio.

2. Scolate le fette di melanzana dall'acqua e asciugatele tra due fogli di carta assorbente da cucina, quindi passatele nella farina e friggetele velocemente in abbondante olio. Prelevatele e fatele scolare su fogli di carta da cucina.

3. In una pirofila disponete un primo strato di salsa; sistemate le fette di melanzana e cospargete con il formaggio a tocchetti; ricoprite con altra salsa e spolverizzate con pepe, basilico tritato e abbondante parmigiano. Ripetete la sequenza degli strati fino a esaurimento degli ingredienti. Terminate con pane grattugiato, parmigiano, basilico e un filo di olio, e infornate a 160-180 °C per circa 35-40 minuti. Levate, impiattate e servite.

4

Da 5. a 10. Fasi di preparazione della Parmigiana d'Oro.
11. La passata di pomodoro giallo, specialità dell'azienda Duca Carlo Guarini.

cina salentina ci riserva tanti tipi di pasta dai nomi strani: i *ricchiteddhe* (orecchiette), i *minchiarieddhi* (piccoli maccheroncini), le *sagne* (tagliatelle di un centimetro e mezzo), le *sagne ncannulate* (sagne ritorte). Ma c'è anche la pasta artigianale di Benedetto Cavalieri, pastificio a conduzione familiare attivo dal 1918, a Maglie (*vedi box*). Con la pasta, a seconda del condimento, possiamo abbinare qualsiasi tipo di Negroamaro, ma con i secondi i confini diventano netti. Con il pesce, i gamberoni rossi e gli ottimi crudi del ristorante *La Locanda dei Camini*, a Botrugno, abbiniamo un Negroamaro vinificato in bianco o un rosato. Con i pezzetti di cavallo, i *turcinieddhi*, gli involtini di strisce di fegato, polmone e cuore d'agnello della *Bettola di Pericle*, macelleria con trattoria nel borgo incantato di Specchia, ovviamente scegliamo i rossi, oppure i rosati un po' più strutturati. Salse e conserve sono un'altra specialità salentina, da spalmare sul pane o per i condimenti, come i pâté d'olive cellina, le creme di carciofi, le creme di pomodori secchi, la salsa di pomodori gialli; dal gusto leggermente dolce e soprattutto diverso dalle salse di pomodori rossi, cui siamo abituati.

12. I pizzi leccesi, fragranti paninetti farciti con cipolla, pomodoro, olive e zucchine, del forno Caroppo, Minervino di Lecce.
13. Il pasticciotto leccese, barchetta di pastafrolla ripiena di delicata crema, della Pasticceria Ascalone, Galantina, Lecce.
14. I canestrelli con mostarda di uve negroamaro del forno Caroppo.

Pane e dolci H24

Il panificio Caroppo fa parte dell'azienda agricola di Donato Caroppo, che la gestisce con il figlio Salvatore. Quaranta ettari nelle campagne di Minervino di Lecce dove si coltivano grani senatore Cappelli, capinera e altri, macinati nel mulino aziendale annesso al panificio. Il forno, aperto giorno e notte, prepara oltre al pane, in diversi formati e anche di farina integrale, pizze semplici, pizze ripiene di verdure oppure con ortaggi nell'impasto, come cipolla, pomodoro, zucchine e olive locali. Immancabili le friselle, tipici taralli pugliesi di grano duro da inzuppare in acqua e condire con pomodoro, olio extravergine d'oliva e sale, ottime per una fresca cena estiva; e le *pittule*, tradizionali frittelle di pasta lievitata. Dal forno a legna in pietra leccese escono anche tanti dolci golosi: crostate, fruttoni, cioè pasticciotti con frutti canditi, paste a base di mandorle ricoperte di cioccolata. L'azienda include una fattoria didattica e un agriturismo con ristorante di cucina locale vicino al panificio. Aperto lun-dom, senza sosta. Conto 3 portate 13 euro. Via Sant'Anna 48, Specchia Gallone (Le); tel. 0836 818519 www.panificiocaroppo.it

La festa delle luci

La festa della patrona di Scorrano, S. Domenica, è celebrata con uno straordinario spettacolo di luminarie. Si ricorda l'apparizione della santa, originaria di Tropea, in Calabria, morta nel 287 d.C., che secondo la tradizione nel '600 salvò il popolo dalla peste. In cambio del miracolo chiese che ogni persona guarita accendesse un lumino in suo ricordo. Con l'arrivo dell'energia elettrica ai lumini a olio furono sostituite lampadine utilizzate per realizzare originali architetture di luce: croci, tunnel barocchi, piramidi, etc. Diverse aziende specializzate del territorio si cimentano nell'allestimento scegliendo un tema segreto fino all'ultimo. Per esempio l'anno scorso la Mariano Light si ispirò a Stargate per realizzare una struttura piramidale con tunnel laterali, il tutto con 700mila lampadine. De Cagna ricordò il sacrificio rappresentandolo con una grande croce. Mentre la Massimo Mariano, in omaggio al barocco leccese, ha realizzato un tunnel ricoperto da 900mila lampadine. Santoro, infine, ha proposto una cattedrale di 500mila luci. Quest'anno la festa si svolgerà dal 4 al 9 luglio, l'accesione delle luci a partire dalle 21,30 fino a notte fonda. Info www.santadomenicascorrano.it

15. Un particolare della struttura Stargate, realizzata per la festa di Santa Domenica, patrona di Scorrano. 16. Fuochi d'artificio durante la festa delle lumirie. 17. L'incantevole portico del Naturalis Bioresort, Martano.

17

E proprio la salsa di pomodori gialli prodotta dall'azienda agraria Duca Carlo Guarini è la protagonista della ricetta del mese, la "Parmigiana d'Oro" (*vedi ricetta*), preparata per noi dalle cuoche salentine nella cucina – bella e d'altri tempi – di Palazzo Guarini, a Scorrano. L'azienda ha anche un frantoio ipogeo visitabile su richiesta e naturalmente produce vino. E se la visita cade a inizio luglio, quando il paese di Scorrano si veste a festa per celebrare la patrona Santa Domenica, non perdete neanche lo spettacolo di Luminarie unico al mondo, dal 4 al 9 (*vedi box*). Dura fino all'alba, ma se avrete la pazienza di tirare avanti con qualche altro centinaio di persone sappiate che il buongiorno si vede dal mattino con un fantastico *Pasticciotto*, il più famoso e diffuso dolce del Salento, una barchetta di pastafrolla ripiena di una delicata crema pasticciera. Se poi avete voglia di allungare il passo di qualche km fino a Galatina provatelo nella storica pasticceria Ascalone, che li produce dal lontano 1740. Ma sono squisiti anche i dolci di Eros, un nome un programma, il locale di Luigi

Ruote pazze

Per Benedetto Cavalieri (in foto), quarta generazione dell'Antico Pastificio, la pasta non è soltanto un cibo, ma un insieme di storia familiare, tradizione, lavoro e passione. Fondata nel 1872 per la coltivazione e la molitura di grano duro, l'azienda cominciò a produrre nel 1918 puntando sull'innovazione e la qualità, ottenuta anche con macchine tra le più moderne dell'epoca. Oggi produce pasta ed esporta in 53 Paesi, tra nord Europa, Usa, Australia, Giappone, impiegando miscele di semole di grani duri selezionati; trasformati in 45 formati diversi, dagli spaghettoni lunghi 110 cm alle "ruote pazze", di forma cilindrica, fino alle orecchiette, anche "maritate". Una decina di formati sono fatti con semola integrale di grano duro biologico. Il metodo di lavorazione si chiama "delicato" per la prolungata impastatura a freddo, sotto i 35°, la lenta gramolatura, pressatura e filatura, con pressione moderata per evitare la "distruzione meccanica" del glutine. L'essiccazione può durare da 24 a 40 ore a seconda della forma e dello spessore del prodotto, sempre a bassa temperatura. Via Garibaldi 64, Maglie (Le) tel. 0836 484144 www.benedettocavalieri.it

18 Il Parco naturale di Porto Selvaggio, situato sulla costa del territorio di Nardò. 19. Una delle camere del Naturalis Bioresort.

Derniolo, presidente dell'associazione dei Pasticcieri Salentini. Il suo bancone è una sfida per la gola: ci sono gli Africani, sorta di meringhe al contrario, fatte con il rosso dell'uovo anziché con la chiara; la Bocca di Dama e i Dolcetti della Sposa, di vari tipi, ripieni di pasta di mandorle.
Avevamo cominciato con i vini e con i vini concludiamo, senza tante parole ma con qualche visita in cantina. Oltre al Duca Carlo Guarini ve ne segnaliamo due: la più conosciuta è Leone de Castris, a Salice Salentino, che produce rossi e rosati a base negroamaro, un paio d'etichette in purezza e uno spumante rosato di *negroamaro* metodo classico. Nell'azienda storica si può visitare il Museo del Vino. Ancora a Galatina, paese che segna il confine della Grecìa Salentina, la Santi Dimitri è un'altra bella realtà, caratterizzata da un'architettura moderna e da una produzione di vino ed extravergine d'oliva di qualità: tra le etichette il rosato in purezza e il rosso in purezza di *negroamaro*. La cantina organizza degustazioni guidate e aperitivi *terroir-chic*. Perché in Salento si fa tutto con eleganza.

DORMIRE

BORGO CARDIGLIANO
Ex villaggio-azienda per la lavorazione dei tabacchi levantini in periodo fascista, con tanto di abitazioni dei coloni, forno, scuola, dopolavoro e chiesa. Oggi è un complesso turistico originale alimentato da energie alternative. Doppia e colazione da 70 euro.
Contrada Cardigliano di sopra 374, Specchia ((Le)
tel. 0833 539599
www.cardigliano.it

CORTE DEI FRANCESI
B&B di charme in una dimora storica del '500, accanto a un museo dell'arte conciaria, il Lamarque Museum & Artlab, in una tipica casa a corte, con cisterne, vasche, canali e reperti di archeologia industriale perfettamente conservati. Doppia da 100 euro.
Via Roma 138
Maglie (Le)
tel. 0836 424282
www.cortedeifrancesi.it

DON TOTU
Dimora storica con 7 tra camere e suite arredate con ricercata semplicità e materiali naturali, piscina nel verde, palestra, piccolo hammam.Aperto da aprile a ottobre. Doppia e colazione da 150 euro.
Via Crocefisso 10
San Cassiano (Le)
tel. 0836 992374
www.dontotu.it

NATURALIS BIO RESORT
Esclusiva residenza di charme con 8 tra camere e suite in un borgo contadino ristrutturato con centro benessere, piscina a sfioro con acqua trattata con sale marino e Bio Brunch & Dinner. Doppia e colazione da 180 euro.
Via Traglia s.n.c., Martano (Le)
tel. 349 8251363
www.naturalisbioresort.com

IL TABACCHIFICIO
Doppia a partire da 50 euro. Ex fabbrica di tabacchi, di epoca fascista, oggi trasformata in un concept hotel, moderno e rafffinato. Con ristorante e caffè gallery, arredato con mobili e oggetti di aziende salentine.
Via Sant'Antonio 33
Gagliano del Capo (Le)
tel. 0833 547328
www.iltabacchificio.com

MANGIARE

C'ERA UNA VOLTA
Nella Grecìa salentina un piccolo ristorante nel centro di Calimera dove mangiare un mix di cucina locale e piemontese. Tra i primi i ravioli del plin e le orecchiette con cime di rapa; tra i secondi il brasato al Barolo e i pezzetti di cavallo. Dolci fatti casa: il bonet (piemontese) e lo spumone artigianale di Calimera. Chiusura lunedì, conto 23 euro.
Via Costantini 66
Calimera (Le), tel. 0832 872350 e 339 4894053

OLO KALÒ
A due passi dal castello baronale, in una struttura dei primi del '900 con giardino esterno, cucina tradizionale della Grecìa salentina e molti

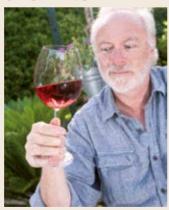
piatti a base di carne di cavallo. Chiuso martedì; conto 28 euro.
Via Umberto I 5-7, Corigliano d'Otranto (Le)

TRATTORIA LA BERSAGLIERA
Raffaele e Maria Grazia Fanciullo fanno una cucina semplice a base di ricette e materie prime locali, da gustare anche sulla spettacolare terrazza. Conto 3 portate 35 euro. Chiuso lun.
Via 2 Luglio 3, Surano (Le) tel. 0836 938236 345 7953080

LE STANZÌE
Sempre aperto ma su prenotazione. Il ristorante agrituristico in un'antica masseria, con bottega di tipicità gastronomiche, propone cucina casareccia. Menu 35 euro con bevande.
Strada Provinciale 362 Cutrofiano Supersano Km 32,9 Supersano (Le) tel. 0833 632438 www.lestanzie.it

RUA DE LI TRAVAJ
Un locale accogliente nel centro di Patù. I piatti sono a base di materie prime locali, di terra e di stagione. Chiuso d'estate a pranzo; aperto tutte le sere, escluso mercoledì, festivi anche a pranzo; conto 25 euro.
Piazza Indipendenza 44, Patù (Le), tel. 0833 767880 e 349 0584531

LOCANDA DEI CAMINI
Trionfo di colori e di sapori di mare nel ristorante di cucina salentina rivisitata dallo chef-pittore Oronzo Rizzello, con menu giornaliero. Menu degustazione di antipasti 6 cotti/5 crudi a 25 euro. Conto medio 45 euro. Chiuso lun.
Via V. Emanuele 36, Botrugno (Le), tel. 0836 993733 e 347 1653012 www.lalocandadeicamini.it

SHOPPING

DUCA CARLO GUARINI
La bottega aziendale dell'azienda agricola con cantina e frantoio vende vini, olio extravergine d'oliva, creme di verdure e altre specialità. Aperta lun-sab 8,30-12,30 e 16,30-19,30.

Via G. Sindaco 54, Scorrano (Le), tel. 0836.460257 www.ducacarloguarini.it

ASCALONE
Il regno dei Pasticciotti, popolari dolci salentini, in una pasticceria d'epoca.
Via V. Emanuele 17, Galatina (Le), tel. 0836 566009

EROS
Ottimi dolci salentini, dal pasticciotto ai dolci di mandorla.
Piazza S. Pietro 9, Galatina (Le), tel. 0836.566100

LEONE DE CASTRIS
La cantina più nota del Salento, produttrice di Negroamaro e altri vini. Con Museo del Vino.
Via Senatore de Castris 26 Salice Salentino (Le) tel. 0832 731112 www.leonedecastris.com

MAGLIO
La cioccolateria e pasticceria, da 140 anni, produce, praline, confetti, frutta ricoperta di cioccolato e delizioso marzapane. Chiuso dom e lun mattina.
Via San Giuseppe 48, Maglie (Le), tel. 0836 424609 www.cioccolatomaglio.it

SANTI DIMITRI
Vini da uve negroamaro e olio extravergine d'oliva. Visite e degustazioni.
Via Guidano, contrada S. Dimitri, Galatina (Le) tel. 0836 565866 www.santidimitri.it

IL PANE di STAGIONE

ZUCCHINE, PEPERONI, MELANZANE E PISELLI DONANO COLORE E FRAGRANZA A DELIZIOSI PANINETTI E SFIZI DI PANE. PREPARATI E CONFEZIONATI AD ARTE DAL MAESTRO GIOVANNI GANDINO

di EMANUELA BIANCONI; ricette di GIOVANNI GANDINO*
foto di ANGELA DE SANTIS e LUCA LUPORI

Cornetti alle zucchine

Ingredienti

1 kg di farina di grano tenero (220 W)
600 ml di acqua
300 g di zucchine
15 g di lievito di birra fresco
20 g di sale
1 bustina di zafferano
olio extravergine di oliva

Preparazione

1. Sciacquate le zucchine, spuntatele e tagliatele a cubetti; in una padella scaldate un filo di olio, aggiungete le zucchine e fatele saltare velocemente. Aggiungete lo zafferano, stemperato in un cucchiaio di acqua calda, e amalgamate.

2. Sciogliete il lievito di birra nell'acqua a temperatura ambiente. Disponete la farina a fontana, versate al centro l'acqua e iniziate a impastare. Aggiungete 50 g di olio, le zucchine a cubetti e il sale, e impastate delicatamente, facendo attenzione che le zucchine non si rompano troppo, fino a ottenere un composto sodo e omogeneo.

3. Formate una palla, coprite con pellicola trasparente e lasciate riposare per circa 40 minuti; trascorso il tempo di riposo, con un matterello stendete l'impasto a uno spessore di circa 2 cm. Tagliate tanti triangoli isosceli e arrotolateli su se stessi in modo da ottenere dei cornetti.

4. Disponete i cornetti ottenuti in una teglia e lasciateli lievitare, coperti con pellicola trasparente, per circa un'ora. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 20 minuti. Levate, lasciate raffreddare e servite.

*Giovanni Gandino è maestro panificatore e docente di tecnica molitoria. Consulente di alcune importanti aziende dolciarie e molitorie, per le quali si occupa di "ricerca e sviluppo", è inoltre socio e collaboratore dell'Antim (Associazione nazionale tecnici dell'industria molitoria). Potete scrivergli contattandolo sulla sua pagina Facebook o all'indirizzo e-mail elianto74@yahoo.it

Filoncini ai peperoni

(pag. 140)

Cassettine alle melanzane
(pag. 140)

Filoncini ai peperoni

Ingredienti

1 kg di farina di grano tenero (220 W)
500 ml di acqua
15 g di lievito di birra fresco
200 g di peperoni gialli e rossi
40 g di olio extravergine di oliva
25 g di sale
semi di finocchio

Preparazione

1. Sciacquate i peperoni, disponeteli in una teglia e infornateli a 200 °C per 15-20 minuti. Una volta cotti, raccoglieteli in un sacchetto di carta per il pane e fateli raffreddare, quindi pelateli, eliminate semi e coste bianche interne, e fateli a listerelle.

2. Sciogliete il lievito di birra nell'acqua a temperatura ambiente. Disponete la farina a fontana, versate al centro l'acqua e iniziate a impastare. Aggiungete l'olio e le listerelle di peperone, e proseguite a lavorare (se l'impasto risultasse troppo morbido, aggiungete un po' di farina).

3. Terminate con il sale e proseguite a lavorare fino a ottenere un impasto morbido, liscio ed elastico. Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e fate riposare per circa 40 minuti; trascorso il tempo di riposo, dividete l'impasto in panetti da circa 100 g l'uno e allungateli delicatamente formando tanti filoni.

4. Disponete i filoni in una teglia, spolverizzateli con qualche seme di finocchio, copriteli con la pellicola trasparente e lasciateli lievitare per un'ora o comunque fino al raddoppio del volume iniziale. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 20 minuti. Levate e servite.

! Accompagnate questi filoncini profumati con stracciatella di burrata e una buona birra Pilsner.

Cassettine alle melanzane

Ingredienti

1 kg di farina di grano tenero (220 W)
600 ml di acqua
500 g di melanzana
15 g di lievito di birra
olio extravergine di oliva
20 g di sale

Preparazione

1. Sciacquate accuratamente la melanzana e asciugatela con carta assorbente da cucina. Tagliatela a cubetti di circa 1/2 cm di lato; in una padella scaldate un filo di olio, aggiungete i cubetti di melanzana e fateli appassire leggermente. Spegnete e lasciate raffreddare.

2. Sciogliete il lievito di birra nell'acqua a temperatura ambiente. Disponete la farina a fontana, versate al centro l'acqua e iniziate a impastare. Aggiungete 50 g di olio e i cubetti di melanzana, e proseguite a lavorare.

3. Terminate con il sale e proseguite a lavorare fino a ottenere un impasto morbido, liscio ed elastico. Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e fate riposare per circa 40 minuti; trascorso il tempo di riposo, dividete l'impasto in pezzi da 30 g l'uno e disponeteli negli stampini a "cassettina", riempiendoli fino a un terzo del loro volume (vanno bene anche gli stampini in silicone).

4. Coprite le cassettine con un foglio di pellicola trasparente e lasciate lievitare per circa un'ora. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 15 minuti. Trascorso il tempo di cottura, levate e servite.

! Potete accompagnare queste piccole e deliziose cassettine di pane con una fresca salsa allo yogurt profumata alla menta.

Girelle ai piselli

Ingredienti

1 kg di farina di grano tenero (220 W)
600 ml di acqua
15 g di lievito di birra fresco
50 g di olio extravergine di oliva
300 g di piselli già lessati
20 g di sale

Preparazione

1. Sciogliete il lievito di birra nell'acqua a temperatura ambiente. Disponete la farina a fontana, versate al centro l'acqua e iniziate a impastare; incorporate l'olio, i piselli e infine il sale, e amalgamate delicatamente, facendo attenzione che i piselli non si rompano troppo, fino a ottenere un composto sodo e omogeneo.

2. Formate una palla, coprite con pellicola trasparente e lasciate riposare per circa 40 minuti; trascorso il tempo di riposo, con l'impasto formate tanti filoncini di circa 1 cm di diametro e arrotolateli su se stessi, formando una "girella".

3. Con una forbice praticate dei tagli lungo il bordo esterno, formando quasi un fiore, senza arrivare al centro. Disponete le girelle in una teglia e lasciatele lievitare, ben coperte da pellicola trasparente, per circa un'ora. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 20 minuti. Levate e servite.

! Potete arricchire la ricetta aggiungendo qualche grammo di erba cipollina fresca.

Girelle ai piselli

fIOR FIORE!

DI ZUCCA O DI ZUCCHINA PER LUI, SERGIO MARIA TEUTONICO CIOÈ, PARI SONO. TIPICI DELLA BELLA STAGIONE, NONCHÉ TRADIZIONALE PRESENZA NEI NOSTRI RICETTARI, SONO I "FIORI" PIÙ GOLOSI CHE CI SIANO. COME DIMOSTRANO LE RICETTE DI QUESTE PAGINE DOVE, ABBINATI A SAPORI SIA DOLCI SIA SALATI, DANNO VITA A PIATTI TANTO BUONI QUANTO SORPRENDENTI!

a cura della redazione; ricette di **SERGIO MARIA TEUTONICO** - foto di **SABRINA ROSSI**

Cassatine salate al ragusano fiori di zucca e favette

Ingredienti (per 4-6 persone)

24 fiori di zucca
200 g di formaggio ragusano (più altro per la guarnizione finale)
400 g di fave già sgranate
1 cipolla
1 spicchio di aglio
150 g di pancetta
1 limone
1 ciuffo di erbe aromatiche miste (basilico, prezzemolo, finocchietto...)
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Tritate la cipolla e raccoglietela in una padella con lo spicchio di aglio, la pancetta a dadini e un filo di olio; mettete sul fuoco e lasciate soffriggere per qualche minuto. Aggiungete le fave, mescolate e allungate con poca acqua. Quando il fondo si sarà asciugato, regolate di sale e profumate con una macinata di pepe, un trito di erbe aromatiche e la scorza grattugiata del limone. Spegnete e fate raffreddare.

2. Quando il composto sarà ormai freddo, aggiungete il formaggio, tagliato a listerelle sottili. Con un filo di olio ungete 6 stampini monoporzione e rivestite il fondo e le pareti con i fiori di zucca, puliti e privati del pistillo interno; riempite ogni stampino con la farcia alle fave, ripiegate i lembi superiori dei fiori e con questi richiudete la farcia all'interno.

3. Sistemate i tortini su una placca da forno, infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 15 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate i tortini e lasciateli intiepidire. Sformateli, guarnite con scaglie di ragusano e un filo di olio a crudo, e servite.

Panini di fiori di zucca al vapore

Ingredienti (per 4-6 persone)

per il poolish
200 g di farina
200 g di acqua
15 g di lievito

per l'impasto
500 g di farina
150 g di acqua
30 g di zucchero
24 fiori di zucca
15 g di olio extravergine di oliva
14 g di sale

Preparazione

1. Per il poolish: stemperate il lievito nell'acqua, aggiungete la farina e impastate rapidamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e lasciate lievitare per circa 2 ore.

2. Per l'impasto: sciogliete lo zucchero nell'acqua, versate il liquido ottenuto nel primo impasto e iniziate a lavorare; incorporate la farina, il sale e infine l'olio, coprite nuovamente e fate lievitare per un'ora.

3. Trascorso il tempo di lievitazione riprendete l'impasto e lavoratelo brevemente; aggiungete i fiori di zucca, puliti e tritati grossolanamente, impastate e fate riposare per altri 30 minuti.

4. Formate due filoncini e dividetene ciascuno in 10 parti. Formate altrettante palline, sistematele su una teglia, rivestita con carta forno, e fate lievitare fino al raddoppio del volume iniziale. Trasferitele nel cestello per la cottura a vapore e fatele cuocere per circa 12 minuti. Levate e servite.

Tagliolino al balsamico fragole e fiori di zucca

Ingredienti (per 4-6 persone)

per la pasta
300 g di farina (più altra per spolverizzare)
3 uova
10 g di aceto balsamico di Modena
sale

per il condimento
300 g di fragole
24 fiori di zucca
1 cipolla rossa
100 g di vino bianco
1 ciuffo di maggiorana
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Preparate la pasta: su una spianatoia disponete la farina a fontana, unite al centro le uova e un pizzico di sale, e iniziate a impastare; aggiungete l'aceto balsamico e amalgamate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e lasciate riposare per circa 2 ore in un luogo fresco.

2. Trascorso il tempo di riposo, con un matterello stendete la pasta in una sfoglia spessa 2 mm; spolverizzatela con un po' di farina e arrotolatela su se stessa, senza schiacciarla troppo. Con l'aiuto di un coltello, ricavate tante rondelle sottili, srotolatele e sistemate i tagliolini ottenuti su un vassoio infarinato.

3. Per il condimento: tritate la cipolla e fatela appassire in una padella con un filo di olio; unite le fragole, pulite e lavate, fatele saltare per 1 minuto e sfumate con il vino. Aggiungete i fiori di zucca, puliti e tritati, e regolate di sale e di pepe.

4. Lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata, scolatela al dente e unitela al condimento, aggiungendo anche un mestolo di acqua di cottura. Mantecate il tutto e profumate con la maggiorana. Impiattate e servite.

ALICE TV

Sergio Maria Teutonico è in onda tutti i giorni alle 17.00, su Alice tv, con tante ricette "da raccogliere e mangiare" (canale 221 del digitale terrestre)!

Flan di carciofi con ricotta e salsa di carote

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di gamberi
24 fiori di zucca
1 patata
1 cipolla
30 g di brandy
3 zucchine
2 albumi
1 ciuffo di basilico
qualche rametto di timo
pangrattato
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Pulite i gamberi ed eliminate il filamento scuro dell'intestino, quindi sciacquateli e teneteli da parte. Con gli scarti preparate un brodo: in una casseruola fate appassire 1/2 cipolla tritata con un filo di olio; unite le teste e i carapaci, alzate la fiamma e fate tostare. Sfumate con il brandy e, quando sarà evaporato, coprite con 1 l di acqua. Lasciate ridurre il brodo della metà, quindi filtratelo, tuffatevi i gamberi e lasciateli cuocere con il calore del brodo. Levateli e teneteli da parte.

2. In una padella fate rosolare la cipolla restante, tritata, con un filo di olio; unite la patata, sbucciata e tagliata a cubetti, e i fiori di zucca, puliti e tritati grossolanamente (tenetene da parte 4 per la decorazione finale). Allungate con il brodo e fate cuocere fino a quando le patate si saranno ammorbidite. Regolate di sale, profumate con una macinata di pepe e frullate tutto con un mixer a immersione.

3. Lavate, spuntate e tagliate le zucchine a rondelle; passatele negli albumi, leggermente sbattuti, e poi nel pangrattato, aromatizzato con timo e basilico tritati. Sistematele su una placca, rivestita con carta forno, e infornate a 180 °C per circa 15 minuti. Levate e tenete da parte.

4. Disponete nei piatti fondi la zuppa e sistemate sopra i gamberi e le zucchine croccanti. Decorate con un fiore di zucca e qualche fogliolina di timo, e servite.

Semifreddo alle ciliegie e fiori di zucca

Ingredienti (per 4-6 persone)

300 g di ciliegie già snocciolate
100 g di zucchero
500 g di panna fresca
30 fiori di zucca; 1 bacca di vaniglia
amarene sciroppate

per la meringa

200 g di albumi; 400 g di zucchero
50 g di acqua

Preparazione

1. Preparate la meringa: in una casseruola raccogliete 350 g di zucchero e l'acqua, mettete sul fuoco e fate cuocere fino a ottenere uno sciroppo; nel frattempo, con le fruste elettriche, montate gli albumi con 50 g di zucchero. Quando lo sciroppo avrà raggiunto la temperatura di 121 °C, versatelo a filo sugli albumi montati e continuate a lavorare, sempre con le fruste elettriche, fino a quando la meringa si sarà raffreddata.

2. In una casseruola raccogliete le ciliegie, 50 g di zucchero e un goccio di acqua, mettete sul fuoco e fate cuocere. Raccogliete il tutto in un mixer da cucina, frullate fino a ottenere una purea omogenea e fate raffreddare. Incorporate metà meringa e 250 g di panna semimontata, mescolando delicatamente e con movimenti dal basso verso l'alto. Distribuite la crema ottenuta sul fondo di 6 bicchieri e trasferite in freezer.

3. In una casseruola portate a bollore la panna rimanente con 50 g di zucchero e i semi della bacca di vaniglia; unite i fiori di zucca, puliti e tritati, passate tutto al mixer e lasciate raffreddare. Incorporate la meringa rimanente e suddividete il composto nei bicchieri riempiti con il semifreddo alle ciliegie. Trasferite in freezer e fate rapprendere per circa 2 ore. Guarnite con le amarene e servite.

In libreria "Colto e mangiato": le più buone ricette dell'orto… dall'orto (di stagione) di Sergio Maria Teutonico! (Lt Editore,19,90 euro).

Crostata di nespole e confettura di fiori di zucca

Ingredienti

per la pasta frolla
300 g di farina; 150 g di burro
70 g di zucchero; 1 uovo; 1 limone

per la confettura di fiori di zucca
200 g di fiori di zucca
350 g di zucchero
1/2 mela; il succo di 1/2 limone
1 bacca di vaniglia; 20 g di acqua

per la farcia
200 g di mandorle; 2 uova
100 g di latte; 80 g di zucchero
12 nespole; 1 limone

Preparazione

1. Per la confettura: pulite i fiori di zucca e tritateli; raccoglieteli in una casseruola con lo zucchero, la mela grattugiata, il succo di limone, i semi della bacca di vaniglia e l'acqua. Mettete sul fuoco e, aiutandovi con un termometro da cucina, portate dolcemente alla temperatura di 105 °C. Spegnete e lasciate riposare.

2. Per la pasta frolla: disponete la farina a fontana, unite al centro il burro, lo zucchero e la scorza grattugiata del limone, e iniziate a impastare; aggiungete l'uovo, raccogliete tutta la farina e lavorate velocemente fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e trasferite in frigorifero per 30 minuti.

3. Nel frattempo preparate la farcia: nel bicchiere di un mixer raccogliete le mandorle, lo zucchero, le uova, il succo del limone, il latte e le nespole, pelate e private del nocciolo, e frullate per bene. Stendete la pasta frolla e rivestite uno stampo per crostata (dal diametro di 24 cm), versate la farcia e infornate a 160 °C per circa 20 minuti. Sfornate e lasciate intiepidire. Distribuite sulla crostata un velo di confettura ai fiori di zucca, lasciate raffreddare a temperatura ambiente e servite.

bravo.it
SEMPLICEMENTE UNICHE
Macchine per la gelateria,
pasticceria, cioccolateria e ristorazione
E tu hai un BRAVO Gelatiere?
BRAVO S.P.A. Vicenza Tel. +39 0444 707 700
bravo.it
info@bravo.it

Cono o coppetta

COSA C'È DI PIÙ GOLOSO E RINFRESCANTE DI UN BUON GELATO ALLA FRUTTA FATTO IN CASA? FACILE! TRE GELATI ALLA FRUTTA FATTI IN CASA. PROPOSTI CON CONSIGLI, TRUCCHI E ABBINAMENTI ANCHE INSOLITI DALLA GELATIERA PATRIZIA PASQUALETTI, IN CONO O IN COPPETTA SONO UN MUST DELL'ESTATE!

di EMANUELA BIANCONI; ricette di PATRIZIA PASQUALETTI - foto e styling di ELISA ANDREINI

Foto di Antonella Aravini

Gelato alla macedonia di frutta casalinga

Ingredienti

400 g di frutta fresca
(1 mango, 6-7 fragole, 1 pesca, 2 albicocche…)
200 g di zucchero
1 l di acqua (oppure 1/2 l di acqua e 1/2 l di latte)
2-3 g di farina di semi di carruba (facoltativo)

vi servono inoltre
panna fresca da montare
meringhette

Preparazione

1. Mondate la frutta e unitela allo zucchero; aggiungete l'acqua e la farina di semi di carruba, e frullate il tutto fino a ottenere un composto liscio e denso (se desiderate un gusto più corposo, utilizzate acqua e latte).

2. Passate il composto a un colino, per eliminare eventuali semi e filamenti della frutta.

3. Mescolate per bene e trasferite in una gelatiera per circa 30-35 minuti; se non avete la gelatiera, versate il composto in una ciotola di acciaio e mettete in freezer per 3-4 ore, mescolando di tanto in tanto affinché non si formino i cristalli di ghiaccio.

4. Con un dosagelato distribuite il gelato nei coni, guarnite con panna montata (utilizzando un sac à poche con bocchetta rigata) e meringhette sbriciolate, e servite.

SCUOLA DI CUCINA

Gelato di melone

Un abbinamento facile, veloce e particolarmente fresco è servire il gelato di melone con del prosciutto crudo e una goccia di aceto balsamico. È una variante al classico prosciutto e melone.

Ingredienti

1 melone piccolo e schiacciato alle due estremità
220-230 g di zucchero (a seconda della maturazione del melone)
3 g di farina di semi di carruba; 1 ciuffo di menta
800 ml di acqua; porto; sale

TRA PARENTESI

Questo gelato risulterà particolarmente fresco e leggero; se lo desiderate più cremoso, utilizzate 400 ml di acqua e 400 ml di latte oppure 300 ml di acqua, 250 ml di latte e 250 ml di panna.

ALICE TV

Patrizia Pasqualetti è in onda con "FRAGOLA E CIOCCOLATO", rubrica settimanale di Casa Alice. Gelatiera professionista, ha una gelateria a Orvieto, Terni.

1

SVUOTATE IL MELONE

Prendete un melone possibilmente piccolo e schiacciato alle due estremità: sono quelli più profumati. Tagliate una delle calotte e, aiutandovi con uno scavino, prelevate la polpa: in tutto ve ne serviranno 400 g.

2

PASSATE IL COMPOSTO AL COLINO

In una ciotola a parte mettete lo zucchero, metà dell'acqua, la farina di semi di carruba (ingrediente naturale che serve per dare consistenza al gelato) e la polpa del melone. Aggiungete un pizzico di sale e frullate. Unite l'acqua rimanente, amalgamate e passate tutto a un colino.

METTETE IN FREEZER E MESCOLATE DI TANTO IN TANTO

Versate il composto in una ciotola di acciaio, trasferite in freezer e lasciate raffreddare per circa 4-5 ore, mescolando ogni mezz'ora per rompere i cristalli di ghiaccio. In alternativa, potete anche utilizzare la gelatiera.

4

SERVITELO NEL MELONE SVUOTATO

Una volta preparato il gelato, prendete il melone precedentemente svuotato, asciugatelo all'interno affinché non ci sia del succo e trasferitelo in freezer fino al momento del servizio. Distribuite il gelato di melone a palline all'interno e innaffiate il tutto con un po' di porto. Guarnite con la menta e servite.

Gelato alle tre pesche

Ingredienti

400 g di pesche gialle
400 g di pesche tabacchiera
400 g di pesche noce
zucchero
farina di semi di carruba
latte

vi servono inoltre

mandorle già tostate
amaretti

Un abbinamento felice è con l'Albana amabile, vino dolce che ha un colore dorato e un profumo fruttato, in particolare di pesca matura e mandorla tostata.

Preparazione

1. Per il gusto alla pesca gialla: in una ciotola raccogliete 220 g di zucchero con circa 300 ml di acqua e 100 ml di latte. Lavate le pesche gialle, sbucciatele e tagliatele a pezzi direttamente nella ciotola. Frullate il composto e passatelo a un colino.

2. Aggiungete 300 ml di acqua, 100 ml di latte e 1 cucchiaino di farina di semi di carruba, e mescolate per bene. Trasferite nella gelatiera per 30-40 minuti. Se non l'avete, versate il composto in una ciotola di acciaio e mettete in freezer per 4-5 ore, mescolando ogni 20-30 minuti con una spatola.

3. Per il gusto alla pesca tabacchiera: lavate le pesche e tagliatele (senza sbucciarle) a pezzettini direttamente in una ciotola; aggiungete 300 ml di acqua e 100 ml di latte, quindi frullate e passate il composto a un colino.

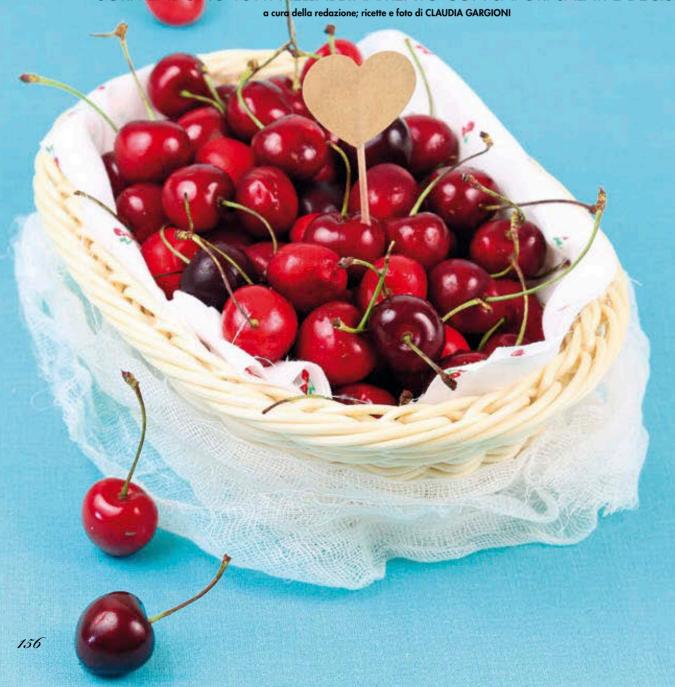
4. Unite 300 ml di acqua,100 ml di latte e 1 cucchiaino di farina di semi di carruba, mescolate per bene e procedete con la gelatiera o trasferendo il composto nella ciotola di acciaio.

5. Per il gusto alla pesca noce: lavate le pesche e tagliatele (senza sbucciarle) a pezzettini direttamente in una ciotola; aggiungete 300 ml di acqua e 100 ml di latte, frullate e passate il composto a un colino. Quindi unite parte delle bucce filtrate, affinché il composto diventi "picchiettato".

6. Unite 300 ml di acqua, 100 ml di latte e 1 cucchiaino di farina di semi di carruba, mescolate per bene e procedete con la gelatiera o trasferendo il composto nella ciotola di acciaio. Distribuite i tre gusti alla pesca nelle coppette individuali, guarnite con lo sbriciolato di mandorle e amaretti, e servite.

CILIEGIE DOLCI & SALATE

A POLPA TENERA O PIÙ SODA, A SECONDA DELLA VARIETÀ, MA SEMPRE DOLCISSIMA E SUCCOSA, LE CILIEGIE SONO IL FRUTTO-SIMBOLO DELLA STAGIONE ESTIVA. GRANDI PROTAGONISTE IN PASTICCERIA – IMPIEGATE NELLA REALIZZAZIONE DI CAKE, BROWNIE E SCIROPPI – SORPRENDONO TUTTI NELL'ABBINAMENTO CON SAPORI SALATI E DECISI

a cura della redazione; ricette e foto di **CLAUDIA GARGIONI**

Ingredienti (per 4 persone)

300 g di riso carnaroli
300 g di ciliegie
1/2 cipolla rossa
1/2 bicchiere di vino rosé
1 l e 1/2 di brodo vegetale
70 g di parmigiano grattugiato
qualche rametto di timo
burro
sale

Preparazione

1. Sciacquate accuratamente le ciliegie e snocciolatele, quindi raccoglietene un terzo nel bicchiere del mixer e frullatele. Tritate finemente la cipolla e fatela appassire in una casseruola con 40 g di burro; unite il riso, mescolate con un cucchiaio di legno e lasciate tostare. Sfumate con il vino rosé e proseguite la cottura, aggiungendo il brodo bollente man mano che viene assorbito.

2. Trascorsi 10 minuti dall'inizio della cottura del riso, aggiungete le ciliegie frullate e quelle restanti, tagliate a pezzettini, e portate a cottura. Regolate di sale. Togliete dal fuoco e mantecate con una noce di burro e il parmigiano grattugiato. Guarnite con il timo, portate in tavola e servite.

Insalata di lenticchie orzo tonno e ciliegie

Ingredienti (per 4 persone)

150 g di lenticchie secche
100 g di orzo perlato
200 g di ciliegie
250 g di tonno al naturale
erba cipollina
aceto di mele
olio extravergine di oliva
fior di sale
sale e pepe

Preparazione

1. Lessate separatamente le lenticchie e l'orzo in acqua leggermente salata per circa 35 minuti. Una volta cotti, scolateli e fateli raffreddare velocemente sotto l'acqua corrente. Sciacquate accuratamente le ciliegie e snocciolatele, quindi tagliatele a metà.

2. In una ciotola raccogliete le lenticchie, l'orzo, il tonno ben sgocciolato, l'erba cipollina sminuzzata e le ciliegie; condite con un filo di olio, un goccio di aceto di mele e un pizzico di fior di sale, profumate con una macinata di pepe e mescolate accuratamente. Impiattate e servite.

Scaloppine di pollo alle ciliegie

Ingredienti (per 4-6 persone)

4 fettine di petto di pollo
250 g di ciliegie snocciolate
50 g di farina
200 ml di vino bianco secco
la scorza di 1/2 limone
1 rametto di rosmarino
50 g di burro
sale e pepe

Preparazione

1. Sciacquate accuratamente le ciliegie e snocciolatele, quindi tagliatele a metà; passate le fettine di pollo nella farina premendo bene per farla aderire. In una padella fate sciogliere il burro, disponete le fettine di pollo e fatele rosolare su entrambi i lati per pochissimi secondi.

2. Frullate metà delle ciliegie con il vino bianco, versate sulla carne e lasciate sfumare. Unite le ciliegie restanti, la scorza di limone grattugiata e il rosmarino tritato, e portate a termine la cottura. Regolate di sale e di pepe, trasferite in un piatto da portata e servite le scaloppine ben calde.

Insalata di pollo e ciliegie

Ingredienti (per 4 persone)

5 fettine di petto di pollo
250 g di ciliegie snocciolate
2 cucchiai di capperi sott'aceto
8 pomodori secchi sott'olio
1 costa di sedano
1 cucchiaio di senape
aceto di vino bianco
erba cipollina
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Lessate il petto di pollo in acqua bollente e leggermente salata per circa 10 minuti. Scolatelo, lasciatelo raffreddare e tagliatelo a listerelle. Scolate i pomodori secchi dall'olio di conservazione e tagliateli a listerelle. Lavate e mondate la costa di sedano, quindi fatela a tocchetti.

2. Sciacquate accuratamente le ciliegie e snocciolatele, quindi tagliatele a metà. Emulsionate la senape con l'olio, il sale, il pepe e un cucchiaino di aceto. In un'insalatiera raccogliete il pollo, il sedano, i pomodori secchi, i capperi e le ciliegie, condite con l'emulsione preparata e mescolate accuratamente. Guarnite con l'erba cipollina e servite.

Brownie alle ciliegie

Ingredienti (per 4 persone)

200 g di ciliegie
150 g di cioccolato fondente
120 g di zucchero
100 g di burro
80 g di farina
3 uova
1 pizzico di sale

Preparazione

1. Sciacquate accuratamente le ciliegie e snocciolatele, quindi tagliatele a metà. Tritate il cioccolato, raccoglietelo in una casseruola con il burro e fatelo fondere a bagnomaria. Spegnete e lasciate intiepidire. In una ciotola lavorate le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; aggiungete la farina e un pizzico di sale, e mescolate bene.

2. Incorporate il burro e il cioccolato fusi al composto di farina e uova, unite parte delle ciliegie e amalgamate accuratamente. Versate il composto in una teglia, rivestita con carta forno, e distribuite sopra le ciliegie rimanenti. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 35 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare. Sformate, tagliate a quadrotti e servite.

Torta di pane alle ciliegie

Ingredienti (per 4 persone)

10 fette di pane casereccio
350 g di ciliegie
200 ml di latte
200 ml di panna fresca
115 g di zucchero di canna
40 g di pistacchi già sgusciati
40 g di mandorle a lamelle
3 uova
burro

Preparazione

1. Sciacquate accuratamente le ciliegie e snocciolatele, quindi tagliatele a metà. In una ciotola lavorate le uova con 90 g di zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Versate a filo la panna e il latte, mescolate e tenete da parte.

2. Private le fette di pane della crosta; disponetene cinque in una teglia già imburrata, cospargete con metà ciliegie e coprite con il pane rimanente. Distribuite sulla superficie il resto delle ciliegie e bagnate con il composto di latte e uova.

3. Terminate con i pistacchi e le mandorle a lamelle, e spolverizzate con lo zucchero rimanente. Mettete in forno a 180 °C e fate cuocere per circa 40 minuti. Sfornate, lasciate intiepidire e servite.

Fiordilatte affogato alle ciliegie

Ingredienti (per 4-6 persone)

400 g di ciliegie
150 g di zucchero
250 ml di vino rosso
1 stecca di cannella
la scorza di 1 limone
300 g di gelato fiordilatte

Preparazione

1. Sciacquate le ciliegie, tagliatele a metà e snocciolatele. Versate in un pentolino il vino rosso e 2 dl di acqua; unite lo zucchero, le ciliegie, la cannella e la scorza del limone grattugiata, e fate cuocere per 10 minuti.

2. Trascorso il tempo, scolate le ciliegie e fate restringere il liquido fino a ottenere uno sciroppo. Servite le ciliegie nelle ciotoline individuali con due palline di gelato e lo sciroppo filtrato.

Cheesecake alle ciliegie

Ingredienti (per 4 persone)

per la base
40 g di burro fuso
80 g di biscotti (tipo digestive)

per la crema
200 g di panna fresca
150 g di ricotta
2 fogli di colla di pesce
4 cucchiai di latte
30 g di ciliegie già frullate
70 g di zucchero a velo
1 cucchiaino di succo di limone

per la gelée di ciliegie
150 g di ciliegie già snocciolate
100 g di zucchero a velo

per la guarnizione
4-5 ciliegie
1 ciuffo di menta

Preparazione

1. Per la base: in un mixer da cucina tritate i biscotti e amalgamateli con il burro fuso fino a ottenere un composto omogeneo. Distribuite il composto sul fondo di 4 bicchierini e livellatelo con il dorso di un cucchiaio. Trasferite in frigorifero a rassodare per circa 30 minuti.

2. Nel frattempo mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda per 15 minuti. Scaldate il latte, toglietelo dal fuoco e incorporate la colla di pesce, strizzata; unite le ciliegie frullate e amalgamate. Lavorate la ricotta con lo zucchero a velo e il succo di limone. Montate la panna, unitela alla ricotta e amalgamate il tutto con la salsa di latte.

3. Versate qualche cucchiaio di crema in ciascun bicchierino, fino ad arrivare a due dita dal bordo. Mettete nuovamente in frigorifero a rassodare per circa un'ora. Poco prima di servire, preparate la gelée: frullate le ciliegie con lo zucchero a velo e versate sopra la crema. Guarnite con le ciliegie e la menta, e servite.

IL BELLO delle FORME

GRAZIE A STAMPI E STAMPINI A FORMA DI FIORE, CUORE, SAVARIN E SEMISFERA, CRISTINA LUNARDINI SI DIVERTE A CONFEZIONARE DELIZIE DA FORNO IN VERSIONE MINI E MAXI. GOLOSE E NUTRIENTI, SONO IDEALI PER INIZIARE LA GIORNATA CON UNA MARCIA IN PIÙ!

a cura della redazione; ricette di CRISTINA LUNARDINI - foto di MARIANNA FRANCHI

Piccole rose profumate allo zenzero e cannella
(pag. 168)

Cuore morbido di robiola e fragole

(pag. 168)

In libreria, "Romagna mia". Cristina Lunardini svela i suoi segreti per preparare le migliori ricette della tradizione gastronomica romagnola. (Sitcom Editore,19,90 euro).

Piccole rose profumate allo zenzero e cannella

Ingredienti

140 g di farina 00
150 g di zucchero integrale di canna
2 carote già mondate
2 cucchiai di latte
2 uova
1/2 bustina di lievito per dolci
30 g di burro (più altro per gli stampini)
30 g di olio di semi di mais
20 g di gherigli di noce
50 g di uvetta
1 radice di zenzero fresco
noce moscata in polvere

Preparazione

1. In una ciotola miscelate la farina, setacciata, con lo zucchero di canna e il lievito. Fate ammorbidire il burro, unite l'olio, una grattugiata di zenzero e un pizzico di noce moscata, e lasciate in infusione per almeno mezz'ora. Mettete l'uvetta in ammollo in acqua tiepida per almeno una decina di minuti.

2. Aggiungete il latte e le uova, sbattute, al burro aromatizzato (nel caso si fosse rappreso, fatelo sciogliere nuovamente); incorporate gli ingredienti secchi, l'uvetta, ben strizzata, i gherigli di noce tritati e le carote grattugiate, e mescolate accuratamente.

3. Imburrate gli stampini in silicone a forma di rosa e versate il composto ottenuto; infornate a 170 °C e fate cuocere per circa 35 minuti. Levate e lasciate raffreddare, quindi sformate, spolverizzate con un pizzico di noce moscata e servite.

Cuore morbido di robiola e fragole

Ingredienti (per 2 cuori)

per la base

250 g di frollini o fette biscottate integrali
80 g di granella di nocciole
120 g di burro

per la crema

300 g di robiola
300 ml di panna fresca
3 uova
120 g di zucchero
40 g di farina
30 g di amido di riso
1 limone

vi servono inoltre

300 g di fragole
1 ciuffo di menta

Preparazione

1. In un mixer da cucina frullate i biscotti con il burro morbido fino a ottenere un composto bricioloso; aggiungete la granella di nocciole, senza passarla al mixer, e mescolate per bene. Foderate due minitortiere a forma di cuore con la carta forno, versate la base di biscotti e premete bene per compattare e creare una base omogenea; trasferite in frigorifero e lasciate riposare per almeno un'ora.

2. Nel frattempo montate gli albumi a neve ben ferma con 50 g di zucchero e la scorza e il succo del limone; a parte lavorate i tuorli con lo zucchero restante fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; incorporate infine la farina e l'amido di riso.

3. Montate la robiola con la panna liquida; a queste unite il composto a base di tuorli e infine gli albumi montati, mescolando delicatamente e con movimenti dal basso verso l'alto. Versate il composto ottenuto sulla base di biscotti e infornate a 150 °C per circa un'ora.

4. Quando si sarà formata una crosticina dorata e la crema risulterà asciutta, sfornate e lasciate raffreddare completamente. Trasferite in frigorifero e fate riposare per una notte intera. Guarnite con le fragole, mondate e tagliate a spicchi, e qualche fogliolina di menta. Portate in tavola e servite.

Margherita marmorizzata alle nocciole

Ingredienti

170 g di burro a pomata
290 g di zucchero a velo
150 g di uova
290 g di farina 00
7 g di lievito per dolci
75 g di latte
20 g di cacao amaro in polvere; 2 limoni
70 g di granella di nocciole
olio extravergine di oliva

Preparazione

1. Montate il burro con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; incorporate le uova, uno alla volta, e infine la farina, setacciata con il lievito. Prelevate un terzo del composto, aggiungete il latte, il cacao, la granella di nocciole e la scorza dei limoni grattugiata, e amalgamate per bene.

2. Raccogliete gli impasti in due sac à poche differenti. Con un filo di olio ungete uno stampo in silicone a forma di margherita e distribuitevi all'interno i due impasti, alternandoli, in modo da ottenere un effetto marmorizzato.

3. Infornate a 160 °C e fate cuocere per almeno un'ora (potete verificare la cottura interna, che dovrà essere di 98 °C, con un termometro oppure con uno stecchino). Levate e lasciate raffreddare, quindi sformate e servite.

Margherita marmorizzata alle nocciole

Ingredienti

70 g di cioccolato fondente al 60% di cacao
120 g di burro
6 uova
100 g di miele di acacia
170 g di zucchero
100 g di mandorle in polvere
160 g di farina 00
10 g di lievito per dolci
30 g di cacao amaro in polvere
160 g di panna fresca
70 g di rum

Preparazione

1. Tritate grossolanamente il cioccolato e tagliate il burro a cubetti; raccoglieteli in un pentolino e fateli fondere dolcemente a bagnomaria (o nel forno a microonde a 500 W di potenza, mescolando di tanto in tanto). In una ciotola sbattete con le fruste elettriche le uova, il miele e lo zucchero; aggiungete le mandorle in polvere, la farina, setacciata con il lievito, il cacao e la panna, e mescolate accuratamente.

2. Incorporate il cioccolato e il burro fusi, e infine il rum. Versate il composto ottenuto negli stampini in silicone a forma di semisfera. Infornate a 150 °C e fate cuocere per circa 30 minuti (verificate la cottura facendo la prova con uno stecchino). Levate e lasciate raffreddare, quindi sformate e servite.

ALICE TV

Cristina Lunardini è in onda con il programma "LE MANI IN PASTA" tutti i giorni alle 17.30, su Alice tv (canale 221 del digitale terrestre).

Fiori di quinoa cioccolato bianco e pistacchi

Ingredienti

100 g di farina di quinoa (più altra per gli stampini)
1 uovo
40 g di burro (più altro per gli stampini)
40 g di zucchero
100 ml di latte
2 cucchiaini di lievito per dolci
1 pizzico di sale
30 g di cioccolato bianco
30 g di granella di pistacchi

Preparazione

1. Scaldate il latte e fatevi sciogliere il burro. In una terrina setacciate la farina con il lievito per dolci; aggiungete lo zucchero e il pizzico di sale, e miscelate. Fate un incavo al centro, versate l'uovo, sbattuto a parte, e il burro sciolto, e amalgamate velocemente con un cucchiaio di legno.

2. Incorporate infine il cioccolato bianco tritato e la granella di pistacchi; distribuite il composto negli stampini a forma di fiore, imburrati e infarinati, e infornate a 180 °C per circa 15-18 minuti. Trascorso il tempo di cottura, levate e lasciate raffreddare, quindi sformate e servite.

Ciambelline ai cereali e noci

Ingredienti

3 uova
120 g di zucchero di canna
125 g di yogurt bianco
100 g di olio di semi di mais
150 g di farina 0 (più altra per gli stampini)
50 g di farina di farro; 50 g di semola
50 g di farina di mais fioretto
50 g di farina di grano saraceno
1 bustina di lievito per dolci
1 pizzico di sale; 1 bacca di vaniglia
80 g di gherigli di noce
marmellata di pesche
zucchero a velo; burro

Preparazione

1. Con le fruste elettriche montate le uova con lo zucchero, il pizzico di sale e i semi della bacca di vaniglia fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; versate a filo lo yogurt e l'olio, continuando a mescolare con le fruste. Miscelate le farine con il lievito, unitele a pioggia al composto e amalgamate per bene.

2. Tritate grossolanamente i gherigli di noce e uniteli al composto. Imburrate e infarinate gli stampini per savarin e versatevi all'interno il composto; aggiungete qualche cucchiaiata di marmellata e infornate in forno statico a 160 °C per circa 25 minuti. Sfornate e fate intiepidire per qualche minuto, quindi sformate, spolverizzate con lo zucchero a velo e fate raffreddare completamente su una griglia. Portate in tavola e servite.

BREAK SLOW!

PER INIZIARE LA GIORNATA CON IL PIEDE GIUSTO, PREPARATE UNA GOLOSA (E LENTA) COLAZIONE DA RE. CON CAFFÈ, DOLCI FATTI IN CASA E SUCCHI DI FRUTTA FRESCHI…

di EMANUELA BIANCONI

1. Un tocco di allegria sin dal mattino con le tazzine da caffè Mix&Match di **Henriette**. In porcellana e stoneware. Prezzo: 21 euro (per il set da due). **2.** La ciotola per cereali in rosso melograno di **Emile Henry** è realizzata in ceramica High Resistance, resistente agli sbalzi di temperatura e alle sbeccature. Prezzo: 10,90 euro. **3.** Volete realizzare le piccole rose di Cristina Lunardini? Fondamentale è lo stampo *Rose* di **Silikomart**. Prezzo: 15,90 euro. **4.** La tortiera *Cuore With Love* di **Pavonidea** è ideale per realizzare golosi e romantici dolci da forno. In silicone flessibile. Prezzo: 18,90 euro. **5.** *Croissant* è lo stampo di **Silikomart** (linea Fancy&Function) pensato per dare a qualche dolce la forma di una morbida brioche. Prezzo: 17,90 euro. **6.** Sembra una tazzina di caffè… in realtà è una divertente tovaglietta in polipropilene sagomata. Di **Easylife**. Prezzo: 4 euro. **7.** Per servire il caffè, ecco la caffettiera e le tazze di **Seletti**. In porcellana. Prezzi: 32 euro (caffettiera) e 17 euro (set 2 tazze). **8.** Il caffè? Un piacere da assaporare al risveglio con *Buongiorno!*, la caffettiera di **Moneta**. Prezzo: a partire da 20,70 euro. **9.** Voglia di un goloso plumcake? Lo stampo di **Emile Henry** è ciò che fa al caso vostro. Disponibile nei colori lampone e pompelmo. Prezzo: 33,90 euro. **10.** Niente di meglio che iniziare la giornata con un estratto di frutta. L'estrattore di **KitchenAid** è dotato di due velocità: la lama in acciaio inox sminuzza gli ingredienti, ne estrae il succo e lo filtra. Prezzo: 499 euro. **11.** Non è una colazione che si rispetti senza dei golosi biscottini fatti in casa. Preparati con i tagliabiscotti di **Guardini** saranno deliziosi! Prezzo: 5,90 euro (per il set da 3).

AFFOGATE nel PIACERE

Giardino di Sicilia

(pag. 178)

SERVITA TRA GENEROSI STRATI DI CREMA, SFOGLIA O PAN DI SPAGNA, E ABBINATA AGLI INGREDIENTI PREDILETTI DALLA PASTICCERIA SICILIANA, LA FRUTTA FRESCA PIÙ DOLCE E SUCCOSA INTERPRETA AL MEGLIO QUATTRO DELIZIE AL CUCCHIAIO FRESCHE E GOLOSE

di EMANUELA BIANCONI; ricette di FELICETTA ARGENTINO - foto di MARINA DELLA PASQUA

* Felicetta Argentino è di Marzamemi, piccolo borgo in provincia di Siracusa. Grazie alla mamma Irene, cresce con una grande passione, quella per la cucina. E diventa una cuoca di ordinaria... virtù.

Torta di cioccolato ai frutti di bosco
(pag. 178)

Trionfo di dolcezza alle fragole
(pag. 179)

Tortino di ricotta con coulis ai frutti di bosco
(pag. 179)

Giardino di Sicilia

Ingredienti (per 4-6 persone)

1 pan di Spagna da 20 cm di diametro

per la crema

500 ml di latte
5 tuorli
180 g di zucchero
50 g di amido di mais
1/2 bacca di vaniglia
1 limone

per la bagna

200 ml di acqua
100 g di zucchero
1/2 stecca di cannella
1 arancia
essenza di rum

per la decorazione

frutta fresca a piacere (kiwi, arance, fragole, banane, pesche, uva, more...)
gelatina per torte
fiori di gelsomino
1 ciuffo di menta

Preparazione

1. Per la crema: scaldate il latte con la scorza di limone e i semi della bacca di vaniglia; in una terrina montate i tuorli con lo zucchero, aggiungete l'amido e amalgamate bene. Versate a filo il latte caldo, filtrato, amalgamate ancora e rimettete il composto sul fuoco. Fate cuocere, mescolando in continuazione, fino ad addensamento. Spegnete, trasferite la crema in una terrina, coprite con la pellicola trasparente e fate raffreddare.

2. Per la bagna: in un pentolino raccogliete l'acqua con lo zucchero, mettete sul fuoco e portate a ebollizione; spegnete, aggiungete la stecca di cannella e la scorza dell'arancia, e fate raffreddare bene. Unite l'essenza di rum e lasciate riposare per almeno per 2 ore.

3. Per l'assemblaggio: tagliate il pan di Spagna in due, bagnatelo con la bagna e farcite il primo strato con la crema; bagnate il secondo disco di pan di Spagna, adagiatelo sopra la crema e coprite la superficie e i lati con la crema restante.

4. Per la guarnizione: lavate e mondate la frutta fresca, quindi tagliatela a fettine e decorate la superficie della torta. Spennellatela con la gelatina e trasferite in frigorifero. Al momento di servire, guarnite con fiori di gelsomino e foglioline di menta, e portate in tavola.

Torta di cioccolato ai frutti di bosco

Ingredienti (per 4-6 persone)

140 g di farina 00
25 g di cacao amaro in polvere
1 cucchiaino di lievito per dolci
100 g di burro a temperatura ambiente
165 g di zucchero di canna
1 uovo
1 tuorlo
80 g di cioccolato fondente di Modica
1 pizzico di cannella
120 ml di latte
400 g di frutti di bosco
200 g di fragole
qualche rametto di ribes rossi

per la crema

250 g di mascarpone
250 ml di panna fresca
40 g di cacao amaro in polvere
60 g di zucchero a velo

Preparazione

1. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria. Lavorate il burro con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; unite l'uovo e il tuorlo, e continuate a montare; incorporate la farina, il cacao, la cannella e il lievito setacciati. Versate il cioccolato fuso e il latte, e amalgamate per bene.

2. Versate il composto in uno stampo (da 24 cm di diametro), rivestito con carta forno, e infornate a 180 °C per circa 30 minuti. Levate e lasciate raffreddare.

3. Nel frattempo preparate la crema: montate la panna e trasferitela in frigorifero. Raccogliete il mascarpone in una terrina e lavoratelo con un cucchiaio; unite il cacao setacciato e lo zucchero a velo, e amalgamate per bene. Incorporate la panna montata, mescolando delicatamente e con movimenti dal basso verso l'alto. Fate riposare in frigorifero.

4. Per l'assemblaggio: lavate le fragole, asciugatele e tagliatele a spicchi. Tagliate la torta in due e farcite la base con la crema al mascarpone; disponete la metà dei frutti di bosco e coprite con il secondo disco. Spalmate sopra altra crema e decorate la superficie con i frutti di bosco restanti, le fragole a spicchi e qualche rametto di ribes. Fate riposare in frigorifero per almeno 2 ore, quindi portate in tavola e servite.

Trionfo di dolcezza alle fragole

Ingredienti (per 4 persone)

250 g di pasta sfoglia
600 g di fragole
zucchero a velo

per la crema

3 tuorli
110 g di zucchero
60 g di amido di grano
100 ml di marsala
150 ml di moscato di Pantelleria
250 ml di panna fresca

per la decorazione

4 fragole; 1 ciuffo di menta
fiori di gelsomino
zucchero a velo (eventuale)

Preparazione

1. Stendete la pasta sfoglia e ricavate 12 quadrati da circa 12 cm di lato; trasferiteli in una teglia, rivestita con carta forno, e fate riposare in frigorifero per 30 minuti. Bucherellate i quadrati di sfoglia con un rullo forapasta (o una forchetta) e infornate a 190 °C per circa 20 minuti.

2. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, spolverizzate con lo zucchero a velo e infornate nuovamente a 250 °C per circa 5 minuti. Appena lo zucchero si sarà caramellato, togliete dal forno e fate raffreddare su una gratella.

3. Per la crema: in una casseruola montate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; incorporate, un po' alla volta, l'amido setacciato e, quando tutto è ben montato, aggiungete il marsala e il moscato.

4. Mettete il composto sul fuoco, a fiamma dolce, e portate a ebollizione mescolando in continuazione. Togliete dal fuoco e mescolate bene ancora per qualche minuto. Versate la crema in una terrina e lasciate raffreddare. Montate la panna e incorporatela alla crema mescolando delicatamente e con movimenti dal basso verso l'alto.

5. Per l'assemblaggio: lavate le fragole, asciugatele e tagliatele a fette. Su un piatto da portata adagiate il primo quadrato di sfoglia e farcitelo con la crema e alcune fettine di fragola. Realizzate un altro strato di sfoglia, crema e fragole e terminate con l'ultimo quadrato di sfoglia.

6. Guarnite la superficie con una cucchiaiata di crema, una fragola intera, i fiori di gelsomino e qualche fogliolina di menta. Realizzate anche le altre tre porzioni. Trasferite in frigorifero fino al momento di servire. Potete eventualmente spolverizzare con un po' di zucchero a velo.

Tortino di ricotta con coulis ai frutti di bosco

Ingredienti (per 4 tortini)

16 quadrati di pan di Spagna (da 10 cm di lato)
800 g di ricotta di pecora
200 g di zucchero
4 cucchiai di gocce di cioccolato
1 pizzico di cannella

per la bagna

400 ml di acqua
200 g di zucchero
8 cucchiai di cointreau o grand marnier

per il coulis

400 g di frutti di bosco
12 cucchiai di zucchero
4 cucchiaini di succo di arancia

per la decorazione

400 g di frutti di bosco
granella di pistacchi
scorzette di limone
fiori di gelsomino

Preparazione

1. Per la bagna: in un pentolino raccogliete acqua e zucchero, mettete sul fuoco e portate a bollore, quindi spegnete e fate raffreddare. Aggiungete il liquore e tenete da parte. Per la crema: passate la ricotta al setaccio e raccoglietela in una ciotola; unite lo zucchero, le gocce di cioccolato e un pizzico di cannella, e amalgamate per bene.

2. Per l'assemblaggio: in un piatto disponete il primo quadrato di pan di Spagna e bagnatelo con un po' di bagna; spalmate sopra la crema e realizzate altri due strati. Bagnate il quarto e ultimo quadrato e adagiatelo sopra.

3. Aiutandovi con un coppapasta da 8 cm di diametro, date la forma al tortino e, senza togliere lo stampino, trasferite in frigorifero per almeno 30 minuti. Realizzate anche gli altri tre tortini e tenete da parte un po' di crema che vi servirà per la decorazione finale.

4. Trascorso il tempo di riposo, sfilate delicatamente gli stampini e ricoprite la superficie e i contorni dei tortini con la crema tenuta da parte. Mettete la granella di pistacchi sui bordi, guarnite la superficie con i frutti di bosco e trasferite nei piattini da portata.

5. Preparate il coulis: nel bicchiere di un mixer raccogliete i frutti di bosco, lo zucchero e il succo di arancia, e frullate. Velate i piatti da dessert con la salsa ottenuta, guarnite con i fiori di gelsomino e le scorzette di limone, tagliate a julienne, e servite.

ULTRAS golosa!

* Roxana Mara Liche è decoratrice e cake designer. Lavora nell'agriturismo di famiglia Casetta Alta, a Brusasco (To), dove si occupa della realizzazione di dolci e torte decorate, e dell'allestimento per matrimoni ed eventi. Di produzione dell'azienda anche miele e confetture. Il suo blog è blog.alice.tv/cakebyrox.

PER IL COMPLEANNO DEL PICCOLO "ULTRÀ" DI CASA REALIZZATE UNA TORTA A FORMA DI CAMPO DI CALCIO. VI SEMBRA DIFFICILE? CON I CONSIGLI E GLI STEP ILLUSTRATI DI ROXANA MARA LICHE SARÀ UN GIOCO DA RAGAZZI!

a cura della redazione; ricetta e decorazione di ROXANA MARA LICHE *
foto e styling di ELISA ANDREINI

Torta dei campioni

Ingredienti

per la torta zurigo
350 g di farina 00
50 g di farina di nocciole
100 g di burro; 100 g di zucchero
1 uovo; 20 g di cacao amaro in polvere
70 g di latte; 10 g di ammoniaca per dolci

per la crema
500 g di panna fresca da montare
400 g di crema pasticciera
80 g di cioccolato fondente
100 g di torrone

per la copertura
300 g di panna fresca da montare
50 g di zucchero a velo

per la bagna
50 g di zucchero; 1/2 bacca di vaniglia
100 ml di acqua

per la decorazione
pasta di zucchero bianca, verde e nera
ghiaccia reale bianca e verde

Preparazione

1. Per la torta: raccogliete tutti gli ingredienti in una ciotola e impastate. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e lasciate riposare in frigorifero per circa un'ora. Dividete il panetto in tre e ricavatene tre rettangoli spessi circa 1/2 cm. Trasferite le basi nelle teglie, rivestite con carta forno, e infornate a 180 °C per 20 minuti, in forno ventilato. Cuocete anche un pezzetto di frolla avanzata (vi servirà per realizzare il pallone). Levate tutto e fate raffreddare.

2. Per la crema: in un mixer raccogliete il cioccolato e il torrone, spezzettato, e tritate grossolanamente. Montate la panna e incorporatela alla crema pasticciera; unite il cioccolato e il torrone tritati e mescolate. Per la bagna: in un pentolino raccogliete tutti gli ingredienti, mettete sul fuoco e fate sciogliere lo zucchero. Spegnete e tenete da parte.

3. Disponete sulla base uno strato di frolla, bagnatelo con la bagna e spalmate sopra la crema. Realizzate gli altri strati e ricoprite tutto con la panna, montata con lo zucchero a velo. Fate riposare in frigorifero per una notte intera. Stendete la pasta di zucchero verde in uno strato spesso circa 4 mm e, aiutandovi con un matterello, ricoprite la torta e anche la base (**foto A**). Con un attrezzo a punta tracciate le linee guida del campo da calcio e le porte. Con la ghiaccia reale bianca ripassate il tracciato (**foto B**). Con un sac à poche con bocchetta a stella realizzate l'erba intorno al campo con la ghiaccia reale verde (**foto C**).

4. Realizzate il pallone: foderate una scodella della misura desiderata con carta alluminio o pellicola trasparente. Tritate la frolla, avanzata e cotta, e impastate con un po' di crema. Trasferite il composto ottenuto nella scodella e schiacciatelo per bene. Mettete in freezer per mezz'ora. Sformate, glassate con uno strato sottile di panna montata e coprite con la pasta di zucchero bianca. Ritagliate i pentagoni di pasta di zucchero nera. Potete utilizzare uno stampino a stella a 5 punte: unendo le punte, otterrete un pentagono. Incollate i pentagoni sul pallone (**foto D**), adagiatelo al centro della torta e rifinite tutt'intorno con altra ghiaccia reale.

I LIBRI DI **LT EDITORE**

SCOPRI LE OFFERTE DI BOTTEGA ITALIANA **www.bottegaitaliana.it**

Novità

IL LIBRO DELLA TARTARE E DEL CARPACCIO

Carpacci e tartare di carne e di pesce sono preparazioni ideali nel periodo estivo. Stuzzicanti e leggere, esaltano la freschezza degli ingredienti di stagione lasciando che ogni elemento sprigioni tutta la sua bontà. E dato che nella maggior parte delle nostre ricette il tempo da passare ai fornelli è davvero minimo, potrete dedicare tutte le vostre energie a sperimentare mix di sapori. Per farlo non serve essere chef professionisti, basta seguire l'intuito e non strafare con troppi ingredienti. Provare per credere!
LT Editore - 14,90 euro

L'ARTE DELLA TAVOLA

Regole (e deroghe) di mise en place e composizione di menu, secondo i massimi esperti di ospitalità e galateo. Dall'apparecchiatura dei pasti giornalieri a quella dei pranzi di Stato, la parola va alla "compagnia del Colle".
LT Editore - 24,90 euro

Novità

IL LIBRO DELLA COZZA

Dentro la conchiglia non hanno una perla… ma qualcosa in più! La cozza ha un sapore unico che consente dieci, cento, mille idee in cucina. E come le sue cugine predilette… le vongole e le ostriche. Che siano l'ingrediente principale su cui costruire le vostre ricette… o semplicemente uno dei tanti elementi, i mitili hanno il potere di sposarsi al meglio con ortaggi, verdure, spezie, riso, pasta, legumi, frutta secca, aglio, cipolla… e chi più ne ha più ne metta. Più di cinquanta ricette della tradizione mediterranea per imparare e divertirsi a fare della cozza… la più bella dama della vostra cucina!
LT Editore - 14,90 euro

Più di cinquanta ricette della tradizione mediterranea realizzate con uno dei molluschi più amati dagli italiani!

UNA CUOCA A DOMICILIO

Menu ricchi e golosi pensati per ogni occasione e realizzati con una piccolissima spesa? Adesso è possibile: grazie alle idee e alle ricette di Maria Elena Curzio, la nostra cuoca a domicilio. Tutte raccolte in un unico volume, da acquistare e tenere sempre a portata di mano!
LT Editore - 19,90 euro

Novità

LA VESPA TERESA

Dalle due fortunatissime edizioni del programma "Vespa Teresa", le deliziose ricette della cucina romagnola: viaggiando a bordo della sua vespa inconfondibile, Maria Pia Timo ha incontrato e conosciuto quarantasei splendide donne di Romagna, le protagoniste indiscusse di ogni singola puntata. Ora, in un libro unico, va in scena il resoconto culinario e non di un lungo viaggio: le ricette della tradizione, e soprattutto, le preziose testimonianze di un mondo rurale e post bellico di cui queste donne magnifiche, le azdore, sono le ultime reduci.
LT Editore - 18,00 euro

SCUOLA DI VERDURE

Accogli la primavera nella tua cucina con ricette a base di verdure. Tanti modi per cucinarle, prepararle e conservarle. Un ricettario completo e originale per preparare ottime zuppe e vellutate, sfiziosi antipasti, tanti primi e secondi piatti e un'intera sezione dedicata a torte salate e sformati. Tantissime preparazioni riccamente illustrate da step fotografici, tutte le tecniche di cottura, taglio e pulizia degli ortaggi, tabelle nutrizionali e il calendario delle stagioni.

LT Editore - 24,90 euro

QUADERNI DIARI DI VIAGGIO

In libreria trovate tutti i titoli arretrati della collana, per non perdere nessuna uscita della rivista dedicata alle regioni e città più belle, ma anche ai mille modi per viaggiare e girare il mondo. Gli alberghi più belli, i migliori ristoranti, le specialità gastronomiche, lo shopping trendy e l'artigianato più tipico, con tutti gli indirizzi e le novità! Focus dei luoghi da non perdere e tutti gli eventi in agenda per conoscere in modo approfondito la vostra meta ed emozionarvi ancor prima di partire.

LT Editore - 4,90 euro

GUSTO E BENESSERE

Cosa si intende per cucina del benessere? Alcuni vi risponderanno che è una cucina fatta di materie prime di qualità, altri pensano che debba essere esclusivamente a crudo o con cotture veloci, altri attribuiscono ad alcuni alimenti delle proprietà medicinali. Per quanto riguarda Chiara Manzi, direttore scientifico di Art joins Nutrition Academy, nessuna di queste teorie è completamente valida. Pochi i precetti fondamentali su cui si basa la sua "teoria": le proprietà dei singoli ingredienti, le giuste quantità e come influiscono cotture e abbinamenti.

LT Editore - 18,00 euro

NATURALMENTE GOLOSO!

Erin Gleeson

Ricette facili e salutari con ingredienti dell'orto, del giardino e comunque facilmente reperibili. Stuzzichini, insalate, dolci e cocktail: cento piatti vegetariani raccontati da una fotografa di food che ha lasciato New York e si è trasferita in mezzo alla natura.

Nomos Edizioni - 19,90 euro

STORIE IN FRIGORIFERO

E. Bussolati, F. Buglioni

Ogni cibo nasconde una storia, ogni piatto ha qualcosa da raccontare: la storia dell'alimentazione è costellata di incontri inaspettati, contatti con popoli sconosciuti, eventi casuali, guerre, superstizioni o scoperte geniali. Storie in frigorifero ne racconta ben 26, tutte da gustare e poi condividere a casa, a scuola e, soprattutto, a tavola!

Editoriale scienza - 9,90 euro

RICETTE PREZIOSE – DAL GIOIELLO AL PANE

F.M. Franchi, P.L. Piccari, L. Sabatini Scalmati

Fare e fare con amore, secondo tradizioni che si tramandano da secoli, materie che solo mani sapienti riescono a plasmare. Per le creazioni orafe, come per le ricette della cucina più povera, conta il "saper fare" che è un dare forma a preziose alchimie ma anche conservazione del patrimonio culturale dei popoli.

Reperibile presso Bottega Franchi (tel. 06 6871558) - 12 euro

IL SEGNO GOURMET DI...

GIUGNO

 AMORE LAVORO

GEMELLI
21 Maggio - 21 Giugno

Sole, Mercurio e Marte nel Segno vi fanno rapidi, immediati, fulminei nelle decisioni. Probabilmente in qualche caso vi muoverete troppo in fretta rispetto al tradizionale (e posapiano...) contesto generale. Seguite allora i consigli contemporanei di Nettuno e di Saturno, e siate più cauti.
Amore: svecchiare un rapporto al fine di renderlo più dinamico e spigliato è nei vostri attuali e ambiti traguardi. State pur sicuri che il partner condivide le vostre stesse necessità!
Lavoro: Buona la vostra economia attuate e buone le conoscenze di lavoro di questo periodo: con parecchie persone vi sarà facile stringere legami professionali promettenti.
Astrocenate con: mangiate bene, mangiate molto, mangiate spesso, mangiate in buona e nutrita compagnia.

ARIETE
21 Marzo - 20 Aprile

Intense le relazioni pubbliche e la vita di gruppo.
Amore: alla ricerca di maggiore tenerezza reciproca...
Lavoro: le vostre idee trovano il modo di realizzarsi con incisiva e soddisfacente concretezza.
Astrocenate con: se l'unione fa la forza, i consessi allegri e spigliati producono letizia.

TORO
21 Aprile - 21 Maggio

Con l'appoggio della famiglia sarete in grado di attuare i miglioramenti sperati!
Amore: non è prematuro rendere ufficiali le vostre intenzioni...
Lavoro: non è il momento di investire del denaro bensì tempo!
Astrocenate con: evitate discussioni, rimbrotti, litigi: vi manderebbero il cibo per traverso...

CANCRO
22 Giugno - 22 Luglio

Sotto un'apparenza morbida siete fatti d'acciaio inossidabile...
Amore: sarete pronti a far fuoco e fiamme, contravvenendo a limitazioni che non sono giuste.
Lavoro: vi muoverete con perizia, prendendo le decisioni più giuste.
Astrocenate con: a una fase di inappetenza ne seguirà una di sana insaziabilità.

LEONE
23 Luglio - 22 Agosto

Mese d'oro per la benevolenza che le stelle vi riservano.
Amore: il cielo vi fa delle promesse di appagamento amoroso che intende mantenere.
Lavoro: le intuizioni si rivelano in tutta la loro cospicua solidità, rendendo davvero parecchio.
Astrocenate con: appetito gagliardo e golosità!

VERGINE
23 Agosto - 22 Settembre

Intenso il desiderio di ampliare i vostri orizzonti personali e professionali.
Amore: la vicinanza emotiva sarà uno stimolo al miglioramento della situazione comune.
Lavoro: Pensate in grande e agite di conseguenza...
Astrocenate con: mettete a punto certe tattiche, anche a tavola!

BILANCIA
23 Settembre - 22 Ottobre

Iniziative interessanti e vivacissime. Grazie a Marte e Mercurio.
Amore: avete al vostro fianco chi vi ama, vi aiuta e vi agevola.
Lavoro: la tentazione di far parte di un gruppo potrebbe essere per l'appunto quella giusta!
Astrocenate con: credo che le soste a tavola saranno abbreviate da altri e più intensi desideri...

SCORPIONE
23 Ottobre - 21 Novembre

Buono l'inizio del mese grazie a Venere e alla Luna.
Amore: dolcezza appagante e passionalità maliziosa.
Lavoro: sarebbe opportuno valutare seriamente altre possibilità...
Astrocenate con: il valore seduttivo del mangiare insieme cose gustosissime è stratosferico...

SAGITTARIO
22 Novembre - 21 Dicembre

Le cose che volevate intensamente sono a vostra disposizione!
Amore: Giove e Venere vi rendono appetibili e armoniosamente belli...
Lavoro: reinvestite gli utili per ampliare il vostro giro.
Astrocenate con: invitarvi alla moderazione è un controsenso, godetevi invece la vita!

CAPRICORNO
22 Dicembre - 20 Gennaio

Concentratevi alacremente e...
Amore: fate capire con chiarezza l'intensità del vostro affetto...
Lavoro: non è il momento di distrarsi bensì di dimostrare con i fatti determinazione e solida bontà.
Astrocenate con: fate in modo che siano serate divertenti, occasioni di svago.

ACQUARIO
21 Gennaio - 19 Febbraio

Si rimettono in moto situazioni un poco appannate.
Amore: occhio a non guardarvi troppo attorno...
Lavoro: meglio attendere il passaggio dei mesi estivi prima di prendere iniziative capaci di rivelarsi troppo costose.
Astrocenate con: con la persona cara...

PESCI
20 Febbraio - 20 Marzo

Occuperete un posto privilegiato nella leadership di famiglia...
Amore: sensuale il legame d'amore, e nello stesso tempo tenero e confidenziale.
Lavoro: diventa più vantaggioso e remunerativo.
Astrocenate con: rinsaldate rapporti familiari con le occasioni di convivi domestici.

Fettuccine di grano saraceno alla pescatora

Ingredienti (per 4 persone)

200 g di farina 00
130 g di farina di semola rimacinata
60 g di farina di grano saraceno
4 uova; 200 g di cozze già pulite
200 g di vongole veraci già spurgate
300 g di totani tagliati a rondelle
4 gamberoni
250 g di pomodorini; 2 spicchi di aglio
2 filetti di alice sott'olio
1 peperoncino; 1 ciuffo di prezzemolo
olio extravergine di oliva; sale

Preparazione

1. Miscelate le farine, versatele sulla spianatoia e fate la classica fontana. Aggiungete al centro le uova e lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo. Dategli forma di palla e lasciatelo riposare, coperto, per almeno 20 minuti. Trascorso il tempo, stendete la pasta in una sfoglia sottile, arrotolatela e tagliatela a rondelle per ottenere le fettuccine.

2. In una padella fate rosolare l'aglio, il peperoncino e le alici con 4 cucchiai di olio. Dopo 5 minuti, aggiungete i pomodorini, tagliati a metà, e i totani, e fate cuocere per altri 5 minuti. Aggiungete i gamberoni, le cozze e le vongole, e proseguite la cottura per 2-3 minuti.

3. Lessate le fettuccine in abbondante acqua bollente e salata. Scolatele al dente, trasferitele nella padella con il condimento e fatele saltare per un minuto. Levate, impiattate e servite spolverizzando con il prezzemolo tritato.

Foto e styling di Elisa Andreini

ENOGASTRONOMIA

ASSOCIAZIONE NAZIONALE CUOCHE A DOMICILIO
via Boccea 752, Roma
tel. 340 4121035
www.associazionenazionalecuoche-adomicilio.it

LE OFFICINE DEL GUSTO
via Conca d'Oro 260, Roma
tel. 392 3833293
www.officinegustoenotecaroma.com

SAPORI DI CASA MIA
Felicetta Argentino
tel. 393 1982487
felicetta.argentino@virgilio.it

SPECIALE GRANDI CLASSICI

Per le ricette si ringraziano:

ANTONIO TOTARO
RISTORANTE TORRE BASSANO
Via Alcide De Gasperi 131,
Torre del Greco (Na)
tel. 081 8835808
www.torrebassano.com
(ricetta a pag. 43)

ARMANDO AL PANTHEON
Salita dèCrescenzi, 31
00186 Roma
tel. 06 6880 3034
www.armandoalpantheon.it
(ricetta a pag. 48)

BAR PASTICCERIA SANTO MUSUMECI
piazza S. Maria, 5
95036 Randazzo, Sicilia, Italia
tel. 095 921196
www.santomusumeci.it
(ricetta a pag. 52)

GIOVANNI DA VERRAZZANO
piazza Giacomo Matteotti, 28
50022 Greve In Chianti FI
tel. 055 853189
www.albergoverrazzano.it
(ricetta a pag. 50)

HOTEL RISTORANTE ZUNICA 1880
piazza Filippi Pepe, 14
64010 Civitella del Tronto
tel. 0861 91319
www.hotelzunica.it
(ricetta a pag. 46)

MAGORABIN
corso San Maurizio 61 Torino
tel. 011 8126808
www.magorabin.com
(ricetta a pag. 44)

OSTERIA DEI SAPORI PERDUTI
corso Umberto I, 228
97015 Modica (Rg)
tel. 0932 944247
www.osteriadeisaporiperduti.it
(ricetta a pag. 47)

PASTICCERIA VOLPE
via Colli Aminei, 225 - Napoli
tel. 081 741 9657
www.pasticceriavolpe.it
(ricetta a pag. 51)

RISTORANTE VICO SAN BARNABÀ
via S. Barbara 67, Catania
tel. 347 5224013
095 311068
www.grupposanbarnaba.it
(ricetta a pag. 44)

TRATTORIA "IL FOCOLARE"
via Cretaio al Crocefisso, 3
Barano d'Ischia (NA)
tel/fax 081/902944
priv. 081/994999
www.trattoriailfocolare.it
(ricetta a pag. 49)

RISTORANTI

CAMILLO B.
Piazza Cavour 19-21, Roma.
tel. 06 6832077

LES BISTROTTERS
9 Rue Decrès,
75014 Paris, Francia
www.bistrotters.com

MUSÉE JACQUEMART-ANDRÉ
158 Boulevard Haussmann,
75008 Paris, Francia
www.musee-jacquemart-andre.com

RISTORANTE CHINAPPI FORMIA
via Anfiteatro, 8 - Formia (Lt)
tel. 0771 790002

HOTEL

FRED HOTEL
11 Avenue Villemain,
75014 Paris, Francia
www.fred-hotel.com/it

IDEE CASA

HENRIETTE
www.marinocristal.com
facebook: Henriette Official

EASYLIFE
www.easylifedesidn.it

EMILE HENRY
www.emilehenry.com

GUARDINI
www.guardini.com

KITCHENAID
www.kitchenaid.it

MONETA
www.moneta.it

PAVONIDEA
www.pavonidea.it

SELETTI
www.seletti.it

SILIKOMART
www.silikomart.com

ERRATA CORRIGE

Rettifichiamo quanto pubblicato nel numero di maggio di Alice Cucina, all'interno del reportage "Milano da mangiare" (pagg. 133 e 135): l'**HOTEL MILANO SCALA** (Via dell'Orso 7, Milano), menzionato in un capitolo dell'articolo, fa parte della prestigiosa catena **CHÂTEAUX & HÔTELS COLLECTION** (e non, come indicato, di Relais & Châteaux). È invece membro dell'illustre **RELAIS & CHÂTEAUX** l'altro Hotel citato nel servizio, tra gli alloggi consigliati, lo **CHÂTEAU MONFORT** (Corso Concordia 1, Milano). Ce ne scusiamo con le strutture interessate e con i lettori.

A-C

F-L

M-Z

NEL PROSSIMO NUMERO
Alice
Cucina
Zuccotto
al moscato
con pesche e menta
GIULIA STEFFANINA
PASTICCERIA
& PASSIONE
IN EDICOLA
DA FINE GIUGNO

ALLEGATO IL PROSSIMO MESE AD ALICE CUCINA

Ricche, golose, succulente, in una parola irresitibili! Le parmigiane sono proprio così. Ma ricchi, golosi ecc. sono anche sformati, pasticci, gattò, caponate… Proprio a queste preparazioni tipiche della nostra cucina, parmigiane in primis, è dedicato il prossimo colore della cucina. Declinato in sei capitoli – Melanzana docet (solo parmigiane di melanzane); The others (parmigiane con altri ortaggi); In&Out (parmigiane in vasetto, sfoglia, forma di pane ecc.); Sformati e pasticci (di verdure); Non dire gattò (gattò classici e non); Benvenuti al sud (caponate di stagione) – è una gioia per gli occhi, ma soprattutto per il palato.

PRENOTALO SUBITO IN EDICOLA

A SOLI 4,40 EURO + 1 LIBRO IN OMAGGIO
(oltre al prezzo di copertina)

Menu à la carte

I PIATTI DI ALICE

EXPO È SERVITO

Francesca Romana Barberini e Fabio Campoli

Tutti i giorni, ore 20.30

Francesca Romana Barberini e Fabio Campoli conducono il nuovo appuntamento di Alice che racconta tutti i contenuti e gli approfondimenti di Expo. E mentre Fabio Campoli, in studio, prepara le sue ricette utilizzando anche ingredienti esotici, Valeria Ciardiello, direttamente da Expo a Milano, porterà i mille volti del pianeta direttamente nelle case dei telespettatori.

CASA ALICE

Con Daniele Persegani e Franca Rizzi

Tutti i giorni, ore 18.30

In occasione della festa di San Giovanni e in omaggio a una secolare tradizione romana, il nostro Daniele Persegani si cimenta, nella puntata di mercoledì 24, in una ricetta con le lumache! E in effetti le lumache avevano un significato simbolico, poiché le loro corna rappresentavano discordie e preoccupazioni, quindi mangiarle significava distruggere le avversità…

PRONTO IN TAVOLA

Con Monica Bianchessi

Tutti i giorni, ore 20.00

Inizia la nuova serie! Monica Bianchessi, in questa nuove puntate di Pronto in tavola, si cimenta con venti, nuove ricette regionali, un omaggio alle tradizioni della nostra terra. Di scena, nella puntata di venerdì 5, una ricetta tipica piemontese: l'Agliata verde Monferrina con la tuma della Paja, una sorta di saporitissima crema da spalmare sul pane.

FRITTO E CONTENTO

Con Lele Usai

Tutti i giorni, ore 19.30

Il programma più goloso di Alice ci tenta ogni giorno con tutti i tipi di fritture, da quelle della tradizione a quelle più originali e inconsuete. Nella puntata di domenica 14 Lele Usai, con il valido aiuto di Valentina Arrigo, prepara un piatto che sicuramente accontenta tutta la famiglia: Lele propone la sua personale versione delle alette di pollo speziate con patatine fritte. Assaggia Valentina Arrigo!

MASSERIA SCIARRA

Con Santo Pennisi e Lucia Sardo

Tutti i giorni, ore 21.30

Addolorata manda Santo a prendere Federica, la più bella ragazza del paese, anche lei frequentatrice del corso di pasticceria di Giulio, per preparare con lei l'antica ricetta delle Minne di Sant'Agata. Il nome del dolce deve la sua origine alla patrona della città, Sant'Agata, festeggiata dal 3 al 5 febbraio. In quei giorni Catania mostra tutta la sua devozione alla "picciridda" le cui spoglie sono portate in giro fino all'alba del 6 febbraio.

ALICE MASTERPIZZA

Con Antonino Esposito, Cristina Lunardini e Sergio Maria Teutonico

In onda il sabato, ore 21.30

Sabato 20 giugno, gran finale per la prima sfida nazionale tra pizzaioli professionisti della televisione italiana: nella splendida cornice di Sorrento, sotto l'occhio severo dei giudici Antonino Esposito, Cristina Lunardini e Sergio Maria Teutonico, sfilano i quattro pizzaioli professionisti che hanno superato tutte le fasi eliminatorie e le prove più impegnative, anche di cucina. Chi sarà il vincitore?

GLI ORARI POTREBBERO SUBIRE VARIAZIONI, VI CONSIGLIAMO DI VERIFICARE LA PROGRAMMAWZIONE SUL SITO WWW.ALICE.TV

visibile su digitale terrestre (canale 221)
su pc, smartphone e tablet
su www.italiasmart.tv

I MENU DEL MESE

Strega comanda color

Vamos a la playa

Oltre il giardino